

ASTUCE : si vous réchauffez légèrement les gaufres au four et les saupoudrez ensuite de sucre glace, celui-ci caramélisera légèrement.

Gaufres au coulis de cerises et crème glacée vanille-fromage frais

Pour 10 portions :

.....

10 gaufres belge, Art. n° 1304

30 g sucre glace

300 g cerises dénoyautées

200 ml jus de cerises

3 feuilles gélatine rouge

30 g miel

5 jaunes d'oeuf

100 g sucre

100 ml lait

100 ml crème fraîche

200 g fromage frais

½ gousse de vanille évidée

.....

- 1 Pour la confection de la crème glacée, battre le sucre, les jaunes d'oeuf et la gousse de vanille au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une mousse. Incorporer délicatement le lait chauffé, la crème fraîche et le fromage frais jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Remuer le mélange au-dessus d'un bain glacé puis verser dans la machine à glace pour le geler.
- 2 Ramollir la gélatine dans le jus de cerises, puis chauffer légèrement pour la faire fondre. Affiner de miel. Rajouter les cerises et laisser refroidir. Réchauffer la gaufre comme indiqué sur le carton et la préparer pendant qu'elle est encore tiède. Saupoudrer de sucre glace, garnir de crème glacée et de cerises.