



**ASTUCE :** le sucre sur les gaufres caramélise quand on le réchauffe.

## Gaufres aux prunes au vin chaud et mascarpone

Pour 10 gaufres :

.....  
**10 gaufres belges, Art. n° 1304**  
**750 g prunes**  
**150 ml vin rouge**  
**1 ½ sachet épices pour vin**  
**chaud**  
**1 ½ cs sucre**  
**2 cc fécule**  
**sucre glace**  
**mascarpone**  
 .....

- ❶ Décongeler les gaufres belges à température ambiante pendant environ 120 minutes.
- ❷ Pendant ce temps, disposer une passoire au-dessus d'une petite casserole et y verser les prunes avec leur jus. Réserver ensuite les prunes. Réchauffer le jus de prunes avec le vin rouge, rajouter les épices et cuire ensuite une dizaine de minutes, pour réduire le liquide de moitié.
- ❸ Diluer la fécule dans un peu d'eau et verser dans le jus de prunes. Faire bouillir pendant une minute tout en remuant, jusqu'à ce que le jus s'épaississe. Rajouter les prunes et laisser un peu refroidir. Garnir les gaufres de mascarpone, de prunes sans jus et de sucre glace.