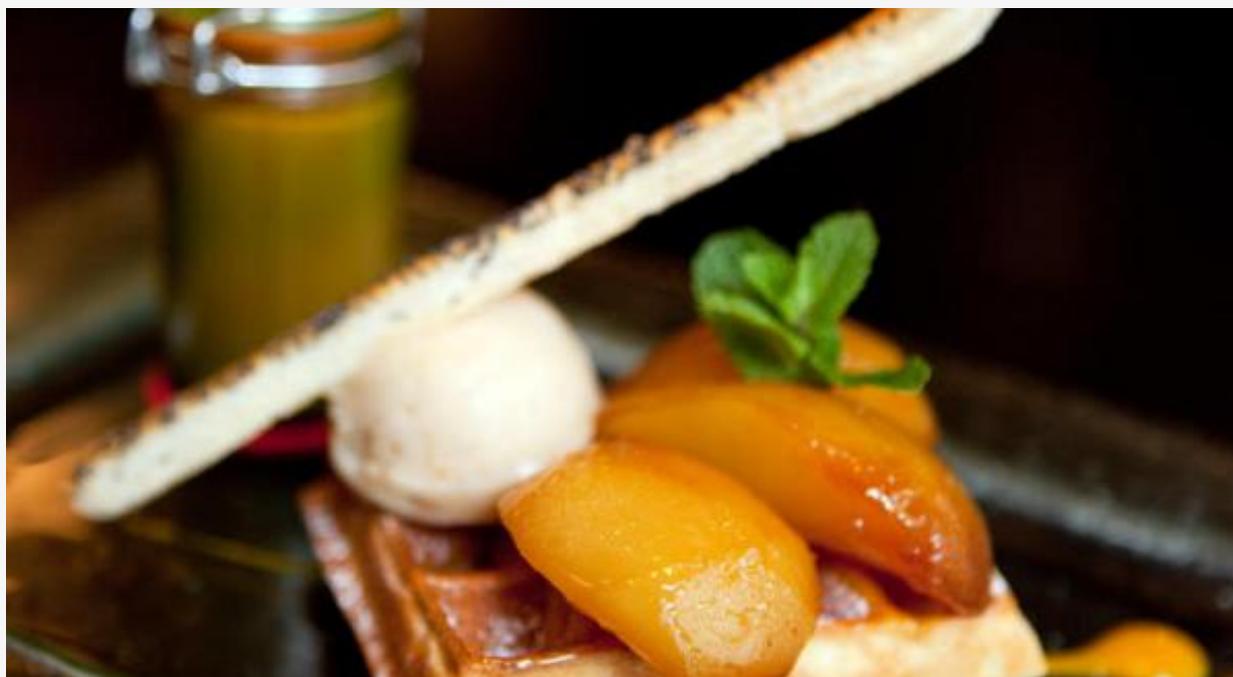




*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*  
**Gaufres aux poires et caramel**



**3h25** **25 min** **1h** **2h** **587**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation de l'appareil à gaufres

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre au fouet.
- 2 Faire un puits au centre et y déposer les oeufs. Mélanger délicatement avec le fouet.
- 3 Verser progressivement le lait en mélangeant. Faire fondre le beurre.
- 4 Ajouter le beurre fondu et le rhum. Mélanger et laisser reposer pendant 2h00 au réfrigérateur.

### Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Dans une grande casserole, verser l'eau et le sucre. Laisser le caramel se former sur feu doux sans mélanger.
- 2 Lorsque le caramel commence à prendre une jolie couleur, ajouter la crème et mélanger avec une spatule.
- 3 Couper le beurre salé en cubes puis l'ajouter dans la casserole hors du feu. Remettre sur feu doux pour homogénéiser la préparation. Réserver au chaud.

### Étape 3

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour les gaufres

250 g **Farine**  
3 g **Levure chimique**  
5 g **Sel**  
20 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
400 ml **Lait entier**  
75 g **Beurre**  
2 cl **Rhum**

#### Ingrédients pour le caramel laitier

300 g **Sucre semoule**  
200 ml **Eau**  
300 ml **Crème liquide  
(fleurette)**  
150 g **Beurre**

#### Ingrédients pour la garniture

8 **Poire**  
250 ml **Miel liquide**

## Préparation des poires

8 boule(s) **Glace vanille**

- 1 Eplucher les poires avec un économe, les couper en deux avec un couteau éminceur.
- 2 Ôter le coeur des poires avec la pointe de l'économe et les couper en quartiers.
- 3 Verser le miel dans une poêle, faire chauffer sur feu moyen.
- 4 Lorsque le miel commence à bouillir, déposer les poires dans la poêle. Laisser cuire pendant environ 30 minutes.
- 5 Une fois les poires fondantes, retirer la poêle du feu et débarrasser les poires.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Faire chauffer le gaufrier. Verser la pâte à l'aide d'une louche.
- 2 Laisser cuire chaque face pendant 1 à 2 minutes selon les goûts.
- 3 Dresser les gaufres sur des assiettes de dressage, poser les quartiers de poire dessus.
- 4 Verser le caramel dans des verrines, les déposer sur les assiettes de dressage.
- 5 Servir avec une boule de glace à la vanille.