

Petit-déjeuner américain aux gaufres

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de beurre
500 grammes de farine
300 grammes de sucre
1⁄2 cuillerée à thé poudre à lever
1 cuillère à soupe de pudding vanille en poudre
6 œufs
1 pincée de sel
12 tranches de lard petit-déjeuner
1 carton de framboises
1 carton de myrtilles
beurre
sirop d'érable
menthe

Méthode de préparation

1. **Faites fondre le beurre dans un poêlon.**

2. **Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever et la poudre pour pudding vanille. Mélangez bien (éventuellement au robot ménager). Cassez et ajoutez les œufs un à un et continuez à mélanger pour obtenir une pâte homogène. Enfin, ajoutez le beurre fondu et le sel au mélange. Continuez à mélanger jusqu'à ce que tout soit bien lisse. Réservez le récipient couvert au réfrigérateur pendant quelques heures ou toute une nuit (vous pouvez préparer la pâte la veille).**

3. **Chauffez le gaufrier et faites cuire de petites gaufres d'une seule cuillérée à soupe de pâte. Vous avez un gaufrier en forme de cœur ? Utilisez-le. Ou confectionnez de grandes gaufres dans lesquelles vous découperez de petits cœurs à l'emporte-pièce.**

4. **Faites cuire le lard petit-déjeuner dans une poêle antiadhésive et égouttez-le sur du papier absorbant.**

5. **Accompagnez les gaufrettes de lard, de fruits, de beurre, de sirop d’érable et de feuilles de menthe.**