

Un déjeuner décadent à partager: Mon chemin de gaufres sucrées/salées

DÉJEUNERS-BRUNCHS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Mélange à gaufres

- 2 tasses de mélange Bisquick Betty Crocker
- 1 1/3 tasse de lait
- 2 c. soupe d'huile végétale
- 1 œuf
- 2 c. table de poudre de cacao

Garniture

- 1 tasse de crème 35% à fouetter
- 1 tasse de cassonade
- 2 bananes
- 1 pêche
- 1/4 tasse de beurre
- 5-6 tranches de bacon cuit et émietté
- 1 tasse de bleuets
- 1/4 tasse de tartinaide aux noisettes fondue
- Sucre en poudre

Préparation

1. Huiler si nécessaire votre gaufrier et le faire réchauffer.
2. Mélanger les 4 premiers ingrédients du mélange à gaufres au fouet jusqu'à consistance lisse. Diviser le mélange dans deux bols. Incorporer la poudre de cacao à l'un des mélanges.
3. Faire cuire les gaufres nature et au chocolat (tout dépendant du gaufrier, vous devriez obtenir 12 gaufres de 4 pouces). Réserver.
4. Fouetter la crème et réserver.
5. Couper les bananes sur la longueur en 4 morceaux chacun. Rouler les morceaux dans la cassonade. Réserver.
6. Couper la pêche en tranche et rouler les morceaux dans la cassonade. Réserver.
7. Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y déposer les fruits. Faire dorer délicatement les fruits des deux côtés sans trop faire cuire pour ne pas qu'ils tournent en compote.
8. Disposer les gaufres, les fruits caramélisés, le chocolat, la crème fouettée, les bleuets et le bacon sur un papier parchemin au centre de la table.
9. Saupoudrer de sucre à glacer et déguster!