

## Gaufre tiède, glace au fromage blanc et miel, giboulée de fraises



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour la pâte à gaufres :**

250g de farine, 375dl de crème, ¼ l de lait, 150g de beurre fondu, 4 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs battus en neige, 2 cuillères de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 1 pincée de levure chimique, sucre glace

#### **Pour la glace au fromage blanc et miel**

1kg de fromage blanc, 280g de miel

#### **Pour la marmelade de fraise**

500g de fraises, 1 trait de sirop de fraise

---

### **Les gaufres :**

Confectionner une pâte à gaufre en mélangeant délicatement tous les ingrédients. Réserver 1 heure au froid avant de cuire 6 belles gaufres dans un gaufrier.

### **La glace :**

Confectionner une glace en mélangeant le miel et le fromage, puis placer l'appareil dans une sorbetière.

Réserver au congélateur.

### **Les fraises :**

Nettoyer et couper en 2 les fraises.

Dans un sautoir les faire revenir avec le sirop pendant quelques secondes .

### **Finition :**

Répartir les fraises tièdes dans 6 assiettes creuses.

Poser dessus une gaufre.

Finir avec un voile de sucre glace et une quenelle de glace.