

Pâte à gaufres sans gluten et sans lactose (pour une quinzaine de gaufres)

300 g de farine de riz
300 g de fécule de pomme de terre
80 g de sucre de canne
Une pincée de sel
6 œufs
400 ml de lait végétal (coco, riz, avoine, millet)
60 g d'huile
10 g de levure de boulanger déshydratées à diluer dans un peu d'eau ou ¼ de cube de levure
Parfum : vanille / fleur d'oranger / citron

- Mélanger les produits secs (farines, sel, sucre)
- Ajouter la moitié du lait environ, les œufs et l'huile, puis la levure réhydratée puis le reste du lait
- Bien mélanger avec un fouet
- Laisser reposer ½ à 1h

Pour accompagner les gaufres, il fallait bien une petite gourmandise, nous l'avons également confectionnée :

Pâte à tartiner

125 g de noisettes entières
125 g de sucre
150 g de chocolat noir
10 g de cacao en poudre
25 g d'huile de noix, noisette ou colza

- Torrifier les noisettes dans un four à 180°C pendant 10 à 15 min
- Emonder les noisettes
- Concasser les noisettes
- Chauffer le sucre dans une casserole bien propre à sec – **Attention, ne pas remuer !!**
- Lorsque le sucre devient caramel, ajouter les noisettes
- Remuer tout doucement et verser de suite sur un papier sulfurisé
- Laisser refroidir et durcir
- Mettre à fondre le chocolat au bain marie
- Broyer fin au robot le praliné (noisettes et sucre)
- Ajouter le chocolat, le cacao et l'huile tour à tour
- Laisser tourner pour rendre plus fin
- Mettre en pot (se conserve très bien)