

Cornets à glace (avec gaufrier)

Quantités pour 10 à 15 cornets :

125 g de sucre semoule

60 g de beurre

1 œuf

12,5 cl d'eau chaude

125 g de farine (T55)

Parfum : vanille, citron, rhum,...

Faire fondre le beurre au micro-ondes, puis le laisser tiédir.

Battre ensemble le beurre tiédi, le sucre, l'œuf et l'eau chaude.

Ajouter la farine tamisée, en remuant pour obtenir une pâte bien lisse. Incorporer le parfum choisi.

Faire chauffer le gaufrier, et badigeonner la plaque avec un peu de beurre fondu.

Verser une petite louche de pâte au centre du gaufrier, et refermer le couvercle en exerçant une légère pression.

Après une minute environ, vérifier l'état de la cuisson. Il faut obtenir une pâte bien dorée (à défaut, refermer le couvercle quelques instants).

Positionner le cône (fourni avec le gaufrier) sur le bord, et faire rouler en serrant sur l'ensemble de la gaufre. Attention à ne pas se brûler, c'est chaud (mais le cône ne peut se former qu'à chaud, sinon il casse).

Laisser refroidir et retirer du cône, puis répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Les cornets resteront croustillants s'ils sont conservés, très hermétiquement (à l'abri de l'humidité), dans une boîte en fer (de préférence).
