



Gaufre aux morceaux de chocolat et sa confiture fraises-rhubarbe

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
Par : Cuisine L'Angélique

PORTIONS : 6
PRÉPARATION : 20 MINUTES

INGRÉDIENTS

Gaufres :

- 210 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage [*La Merveilleuse*](#)
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 3 oeufs larges, blancs séparés des jaunes
- 250 g (1 tasse) de boisson végétale, au goût
- 50 g (1/4 tasse) d'huile d'olive douce
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de crème de tartre
- 50 g de chocolat noir à 70 %, haché grossièrement

Confiture fraises-rhubarbe :

- 360 g (3 tasses) de rhubarbe, coupée en rondelles de 1 cm (3/8 po)
- 390 g (3 tasses) de fraises, fraîches ou surgelées
- 160 g (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) d'agar-agar en poudre

PRÉPARATION

Gaufres :

1. Dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel.
2. Ajouter les jaunes d'oeufs, la boisson végétale, l'huile et l'essence de vanille. Battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la pâte épaississe (environ 1 minute).
3. Dans un autre bol, monter les blancs d'oeufs en neige. Commencer à battre doucement, ajouter la crème de tartre puis battre à vitesse maximale du batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes.
4. À l'aide d'une spatule, incorporer les blancs d'oeufs à la pâte en pliant délicatement.
5. Ajouter le chocolat, et plier de nouveau délicatement la pâte à l'aide d'une spatule.
6. Déposer une partie de la pâte sur le gaufrier, préalablement chauffé et badigeonné d'huile, étendre légèrement au besoin et faire cuire, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



Des gaufres exquises pour un petit-déjeuner des plus festifs!

7. Entre chaque cuisson, pour obtenir de bonnes gaufres croustillantes, badigeonner légèrement la surface de cuisson du gaufrier avec de l'huile.

Confiture fraises-rhubarbe :

1. Combiner tous les ingrédients dans une moyenne casserole.
2. Porter à ébullition en remuant fréquemment.
3. Couvrir et laisser mijoter pendant 20 à 25 minutes en remuant fréquemment, ou jusqu'à ce que les fruits soient bien cuits.
4. Laisser refroidir à la température de la pièce et conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique. La confiture épaissira en refroidissant.
5. Au moment de servir sur les gaufres, si vous désirez une confiture tiède, simplement la faire réchauffer à feu doux dans une casserole, à couvert.