

## Petites gaufres légères, dip au yaourt grec et granola au chocolat noir

Étant donné que le Fortissio Lungo a été utilisé dans la préparation des gaufres, ces gaufres ont déjà le goût du café qui les accompagne. Le topping de yaourt grec complète la saveur ronde et adoucit quelque peu le goût du malt. Le goût de levure de la gaufre complète quant à lui parfaitement ces notes maltées. Le granola au chocolat noir s'accorde avec l'amertume du café. Le résultat est donc tout à fait équilibré.



### GAUFRES

#### Ingrédients

- 25 g de levure fraîche
- 50 cl de lait
- 50 cl d'un Grand Cru Fortissio Lungo
- 4 jaunes d'œufs
- 600 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 200 g de beurre fondu, tiède
- 1 pincée de sel

#### Préparation

- Mélangez la levure avec le lait et le café (veillez à ce que le café ne soit plus trop chaud).
- Battez les jaunes d'œufs à la main ou au robot jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et ajoutez-les.
- Ajoutez la farine et fouettez au batteur pour obtenir une pâte aérienne.
- Battez ensuite les blancs d'œufs à la main ou au robot jusqu'à ce qu'ils soient fermes et incorporez-les délicatement à la pâte.
- Ajoutez le beurre et une pincée de sel.
- Couvrez la pâte d'un linge humide et laissez reposer 45 minutes.
- Déposez la pâte dans le gaufrier chaud à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Servez les gaufres coupées en triangles. Accompagnez-les d'un bol de yaourt grec et d'un bol de granola au chocolat noir.

---

## ESPUMA FORTISSIO LUNGO

---

Si vous avez un peu de temps, préparez une version plus luxueuse en ajoutant un espuma de café. Suivez les instructions ci-dessous.

### Ingrédients

- 250 g de lait
- 250 g d'un Grand Cru Fortissio Lungo
- 500 g de crème liquide
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 10 jaunes d'œufs
- Le zeste d'un demi-citron

### Préparation

- Faites chauffer le lait, le café et la crème, faites-y infuser la vanille et le zeste de citron pendant 20 minutes.
- Battez les jaunes d'œufs et le sucre, versez-y un peu du mélange chaud et mélangez pour obtenir une préparation lisse.
- Versez le reste du mélange chaud et portez à ébullition tout en remuant.
- Versez la préparation dans le siphon, fermez-le et ajoutez deux cartouches.
- Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, garnissez les gaufres d'espuma.