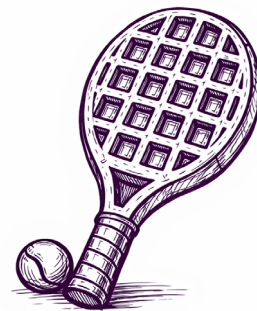


# LA GAUFRE RAQUETTE FAÇON SUZETTE



PAR **THIBAUD ROUILLARD**  
**Chef Exécutif à**  
**Roland-Garros**



## POUR 6 GAUFRES



### INGRÉDIENTS

- 300 gr de farine
- 2 œufs
- 30 gr de sucre semoule
- 10 gr de levure chimique (1 sachet)
- 50 cl de lait
- 2 gr de sel fin
- 80 gr de beurre fondu
- ½ gousse de vanille



### RÉALISATION

1. Dans un saladier, tamisez la farine puis ajoutez le sel, le sucre et la levure. Mélangez.
2. Dans une casserole, faites tiédir le lait. Hors du feu, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux, couvrez (ou filmez) et laissez infuser.
3. Retirez la gousse de vanille et laissez le lait refroidir. Dans un saladier, mélangez le lait vanillé avec les œufs et le beurre fondu jusqu'à obtenir une préparation homogène
4. Creusez un puits au centre des ingrédients secs. Versez progressivement le mélange liquide tout en incorporant le mélange sec petit à petit à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.
5. Couvrez et laissez reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.
6. Faites chauffer le gaufrier et graissez-le légèrement avec du beurre ou une huile neutre.
7. Versez la pâte et faites cuire les gaufres 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

# LES GARNITURES



## BEURRE SUZETTE

- 3 oranges
- 80 gr de beurre
- 80 gr de sucre semoule
- 2 cl de Grand Marnier

1. Pelez les oranges à vif en retirant soigneusement les zestes et toute la peau blanche (ziste).
2. Prélevez une partie des zestes et taillez-les finement en julienne, en veillant à éliminer toute trace de ziste.
3. Blanchissez les zestes trois fois : placez-les dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition, égouttez puis recommencez l'opération deux fois supplémentaires.
4. Détachez ensuite les segments d'orange à vif et réservez-les.
5. Pressez les membranes restantes afin de récupérer le jus, puis réservez-en 10 cl.
6. Dans une poêle, faites fondre 80 g de beurre. Ajoutez 80 g de sucre semoule et laissez fondre doucement jusqu'à obtenir une légère coloration blonde (sans caraméliser).
7. Incorporez les zestes blanchis et 10 cl de jus d'orange, puis laissez réduire de moitié afin d'obtenir une préparation sirupeuse.
8. Hors du feu, ajoutez 2 cl de Grand Marnier et mélangez délicatement.



## CRÈME DIPLOMATE

- 450 ml de lait
- 125 gr de sucre semoule
- 4 ou 5 jaunes d'œuf (soit 100 gr)
- 4 feuilles de gélatine (soit 8 gr)
- 2 gousses de vanille
- 30 gr de beurre
- 50 gr de Maïzena
- 400 ml de crème liquide à 30 % de matière grasse

1. Faites chauffer le lait avec les gousses de vanille préalablement grattées, une pincée de sucre, et portez à la première ébullition.
2. Retirez du feu, filmez la surface de la casserole et laissez infuser le lait pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, faites réhydrater les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
4. Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre, puis incorporez la Maïzena.
5. Retirez les gousses de vanille du lait, puis versez le lait chaud progressivement sur le mélange jaunes-sucre-Maïzena, tout en fouettant.
6. Reversez l'ensemble dans la casserole et faites cuire à feu doux sans cesser de remuer. Dès que le fond commence à bouillonner et que la crème épaissit, retirez du feu.
7. Ajoutez immédiatement la gélatine essorée et mélangez jusqu'à complète dissolution.
8. Incorporez ensuite le beurre coupé en cubes. Mélangez jusqu'à obtention d'une crème pâtissière lisse et homogène.
9. Débarrassez la crème dans un récipient et filmez-la au contact, puis laissez-la refroidir complètement.
10. Pour réaliser la crème diplomate, montez la crème liquide bien froide au batteur, sans trop la serrer.
11. Détendez la crème pâtissière refroidie en la fouettant légèrement, puis incorporez délicatement la crème montée à l'aide d'une maryse.
12. Une fois la crème bien lisse et homogène, utilisez-la immédiatement : pochez-la ou formez de belles quenelles.