

Gaufre Pistache  
Pour environ !6 gaufres



### 1. **PÂTE À GAUFRES**

150 g d'œufs  
50 g de sucre  
10 g de **Vanille Boulpât - Arôme et colorant Sébalcé**  
250 g de farine  
1,5 g de Baking Powder ancel  
70 g de beurre fondu  
400 g de lait

Mélanger les œufs, le sucre, l'arôme, incorporer la farine tamisée avec la levure chimique puis ajouter le beurre fondu suivi du lait. La pâte ne nécessite pas de temps de repos. Cuire au gaufrier.

### 2. **CRÉMEUX PISTACHE**

400 g de **Crèmeux Pistache ancel**

### 3. **MONTAGE & FINITION**

Servir avec de la crème chantilly, ajouter le crèmeux pistache puis parsemer de pistaches hachées.