

# CARNET DE RECETTES



SUCRÉ  
ET SALÉ

**PowerXL**  
Waffle Star

ø 18 cm

# Table des matières

Guide de démarrage rapide .....	4
---------------------------------	---

## Pâtes

Pâte à gaufres de base .....	6
Pâte à gaufres sans gluten.....	6
Pâte à gaufres à la farine de maïs .....	7
Pâte à gaufres au blé complet.....	7

## Garnissage

Garnissage à la fraise .....	7
Garnissage à la myrtille .....	7

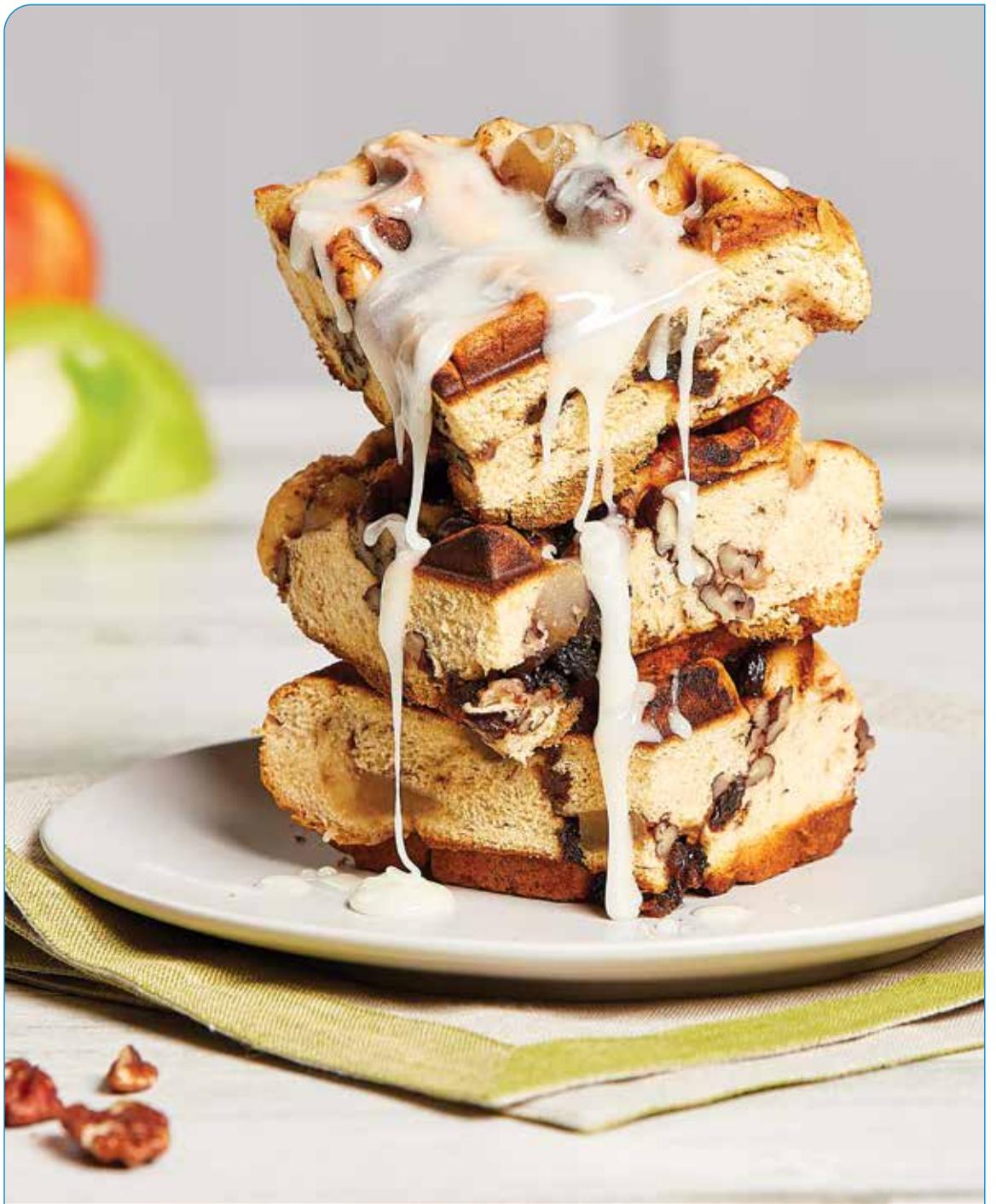
## Gaufres

Gaufres avec garnissage à la myrtille .....	8
Gaufres avec garnissage à la fraise .....	8
Gaufre au blanc de poulet .....	11
Gaufre au pain perdu (French Toast).....	11
Gaufre au chocolat et aux fraises.....	12
Gaufre-omelette.....	12
Gaufre-corn dog .....	15
Gaufre aux macaronis au fromage.....	15
Gaufre au pain de maïs et porc effiloché .....	16
Gaufre sandwich aux œufs.....	16
Gaufre pizza salami.....	19
Gaufre pizza-fromage .....	19
Gaufre pomme-cannelle.....	20
Monte Cristo .....	20
Gaufre à la tourte au poulet.....	23
Faux bretzel gaufré fourré à la saucisse et au fromage .....	23
Gaufre Monkey Bread .....	24
Gaufre à la pomme de terre râpée .....	24
Gaufre gâteau confettis .....	27
Gaufre au chocolat et aux framboises .....	27

### Remarque importante:

1 tasse correspond à environ 240 ml !

1 cc = 1 cuillère à café, 1 cs = 1 cuillère à soupe.





## ÉTAPE 1

Vérifier que l'appareil est fermé et NON verrouillé et que les témoins rouge et vert sont directement orientés vers le haut (la partie lourde de l'appareil est en bas). Branchez le câble d'alimentation dans une prise électrique sur laquelle aucun autre appareil n'est branché. Le témoin rouge s'allume alors pour indiquer que l'appareil est en train de préchauffer. Attendez que le préchauffage soit terminé, ce qui est indiqué par le témoin vert.



## ÉTAPE 2

Ouvrez l'appareil avec précaution, en veillant à ne pas toucher l'intérieur de l'appareil. La première couche de pâte doit être juste suffisante pour recouvrir le fond du moule à gaufres. Après quelques secondes de repos, la pâte commence à lever.



## ÉTAPE 3

Répartissez le garnissage au centre de la première couche de pâte.

### REMARQUE:

**NE VERROUILLEZ PAS** l'appareil pendant la préparation.

**NE PAS METTRE** trop de pâte dans l'appareil. La pâte lève pendant la cuisson.

**IMPORTANT:** déballez toutes les pièces qui se trouvent dans la boîte et retirez les films de protection transparents ou bleus. Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil dans de l'eau chaude savonneuse/avec un détergent doux.

Vous trouverez des consignes de sécurité et d'utilisation détaillées dans le mode d'emploi!



#### ÉTAPE 4

Recouvrez le garnissage avec le reste de la pâte en veillant à ne pas remplir le moule plus qu'aux trois quarts. Ne remplissez PAS l'appareil à ras bord, car le fait de trop le remplir ferait déborder le contenu pendant la cuisson. N'ouvrez JAMAIS l'appareil pendant la cuisson.



#### ÉTAPE 5

Fermez l'appareil et utilisez la poignée pour le retourner - NE PAS VERROUILLER ! N'essayez pas d'ouvrir l'appareil pendant la cuisson, car de la vapeur chaude pourrait s'échapper.

Si le verrouillage est effectué par inadvertance pendant la cuisson, il s'ouvre automatiquement en cas de surpression. Ne verrouillez pas l'appareil si le verrou s'est ouvert. Après 5 à 7 minutes, l'appareil peut être ouvert pour vérifier la progression de la cuisson. Le cas échéant, refermez l'appareil pour poursuivre la cuisson.



#### ÉTAPE 6

Une fois que la gaufre est cuite, vous pouvez la retirer de l'appareil. Pour ce faire, portez des gants pour le four ou des maniques résistants à la chaleur et faites attention à la vapeur chaude lorsque vous ouvrez le four. Ouvrez l'appareil. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine en plastique, en bois ou en silicone pour soulever délicatement les gaufres et les déposer sur l'assiette. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques tranchants, car ils peuvent rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil.

# Pâtes à gaufres de base

## Pâte à gaufres de base

Pour env. 6 tasses (4 gaufres fourrées)

2 ½ tasses de farine universelle  
1 cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe rases de levure chimique  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs  
2 cuillères à soupe de sucre  
2 œufs  
2 tasses de lait  
1/8 tasse de beurre fondu  
2 cuillères à café d'extrait de vanille

1. Mettre la farine, le sel, la levure chimique, la fécule de maïs et le sucre dans un bol et les mélanger.
2. Dans un autre bol, verser les œufs, le lait, le beurre et l'extrait de vanille et mélanger.
3. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

## Pâte à gaufres sans gluten

Pour env. 6 tasses (4 gaufres fourrées)

2 tasses de farine universelle sans gluten  
1 cuillère à café de sel  
1 ½ cuillère à soupe rase de levure chimique  
2 cuillères à soupe de sucre  
2 œufs  
1 2/3 tasse de babeurre  
¼ de tasse de beurre fondu  
1 ½ cuillère à café d'extrait de vanille

1. Mettre la farine, le sel, la levure chimique et le sucre dans un bol et les mélanger.
2. Dans un autre récipient, verser les œufs, le babeurre, le beurre et l'extrait de vanille et mélanger le tout.
3. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

## Pâte à gaufres à la farine de maïs

Pour env. 6 tasses (4 gaufres fourrées)

1 ¼ tasse de farine  
1 ¼ tasse de farine de maïs  
1 cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe rases de levure chimique  
1 cuillère à soupe de sucre  
2 œufs  
1 ½ tasse de lait  
1/3 de tasse de beurre fondu

1. Mettre la farine, la farine de maïs, le sel, la levure chimique et le sucre dans un bol et les mélanger.
2. Dans un autre saladier, mettre les œufs, le lait, le beurre et mélanger.
3. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

## Pâte à gaufres au blé complet

Pour env. 6 tasses (4 gaufres fourrées)

1 ¼ tasse de farine  
1 ¼ tasse de farine de blé complet  
1 cuillère à café de sel  
2 cuillères à soupe rases de levure chimique  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs  
2 cuillères à soupe de sucre brun  
2 œufs  
2 tasses de lait  
1/3 de tasse de beurre fondu  
2 cuillères à café d'extrait de vanille

1. Mettre la farine, le sel, la levure chimique, la fécule de maïs et le sucre dans un bol et les mélanger.
2. Mélanger le babeurre, les œufs, le beurre fondu et l'extrait de vanille dans un bol séparé.
3. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

# Garnissage

# Gaufres

## Garnissage à la fraise

Pour env. 4 tasses (8 gaufres fourrées)

4 tasses de demi-fraises

½ tasse de sucre

2 cuillères à soupe de fécule de maïs

1. Mettre les fraises, le sucre et la fécule de maïs dans une poêle, faire chauffer et brasser.
2. Faire cuire le mélange à feu vif pendant 5 min. en remuant.
3. Laisser refroidir le garnissage avant de l'utiliser.

## Garnissage à la myrtille

Pour env. 4 tasses (8 gaufres fourrées)

4 tasses de myrtilles

½ tasse de sucre

2 cuillères à soupe de fécule de maïs

1. Mettre les myrtilles, le sucre et la fécule de maïs dans une poêle, faire chauffer et brasser.
2. Faire cuire le mélange à feu vif pendant 5 min. en remuant.
3. Laisser refroidir le garnissage avant de l'utiliser.

## Gaufres avec garnissage à la myrtille

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufres pour une gaufre fourrée

½ de tasse de garnissage à la myrtille

Crème fouettée pour garnir

Sirop pour garnir

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Placer le garnissage de myrtille au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre mettre de la crème fouettée dessus et servir avec du sirop.

## Gaufres avec garnissage à la fraise

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufres pour une gaufre fourrée

½ de tasse de garnissage à la fraise

Crème fouettée pour garnir

Sirop pour garnir

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Placer le garnissage de fraise au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, mettre la crème fouettée dessus et servir avec du sirop.



## Gaufre au blanc de poulet

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufres pour une gaufre fourrée  
2 poitrines de poulet panées et frites (bien joué)  
Sirop d'érable  
Sauce Sriracha

1. Brancher l'appareil et laisser préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Déposer les poitrines de poulet côté à côté au centre de la pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, la couper en deux et la servir avec du sirop et de la sauce Sriracha.

## Gaufre au pain perdu (French Toast)

Pour 1 gaufre

2 gros œufs  
½ tasse de crème  
1 cuillère à café de cannelle  
2 cuillères à soupe de sirop d'érable  
230 g de beignets ou de donuts, émiettés  
1 tasse de fraises, nettoyées et coupées en deux  
Sirop pour garnir (optionnel)  
Sucre glace pour décorer (optionnel)

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Mélanger l'œuf, la crème, la cannelle et le sirop d'érable dans un bol pour obtenir une pâte à gaufres.
3. Incorporer les beignets/donuts émiettés à la pâte.
4. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Déposer les fraises au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte.
5. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 8 à 10 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
6. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, la couper en deux et la servir avec du sirop ou du sucre en poudre.

## Gaufre au chocolat et aux fraises

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufres pour une gaufre fourrée  
3 cuillères à soupe de cacao en poudre  
3 fraises découpées en tranches  
½ tasse de pépites de chocolat noir  
Crème fouettée pour garnir  
Sirop pour garnir

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Dans un bol, mettre la pâte à gaufres et le cacao en poudre et mélanger.
3. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Déposer les fraises et les pépites de chocolat au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
4. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
5. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, mettre la crème fouettée dessus et servir avec du sirop.



## Gaufre-omelette

Pour 1 gaufre

2 œufs

¼ de tasse de cheddar râpé

Sel pour assaisonner

¼ de tasse de poivrons rouges coupés en dés

¼ de tasse de jambon en dés

Pâte à gaufres pour une gaufre fourrée

1. Mettre les œufs, le cheddar, le sel, le jambon et le poivron rouge dans un bol et les mélanger.
2. Avec le mélange d'œufs, faire cuire une petite omelette dans une poêle.
3. Brancher l'appareil sur le courant et le préchauffer.
4. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Placer l'omelette au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
5. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
6. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la couper en quatre avant de servir.

## Gaufre-corndog

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufre pour une gaufre

2 saucisses à hot-dog, coupées en tranches

¼ de tasse de cheddar râpé

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Déposer les rondelles de saucisse et le cheddar au centre de la pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la couper en quatre avant de servir.

## Gaufre aux macaronis au fromage

Pour 1 gaufre

1 rouleau d'environ 220 g de pâte à croissant (ou de pâte feuilletée)

1 ¼ tasse de macaronis au fromage déjà prêts

4 tranches de fromage

1. Étaler le rouleau de pâte et découper quatre carrés. Ouvrir l'appareil et y déposer un carré de pâte. Déposer la moitié des macaronis au fromage et 2 tranches de fromage sur le carré de pâte. Recouvrir avec un autre carré de pâte. Plier l'excédent de pâte de manière à ce qu'il rentre dans l'appareil.
2. Fermer l'appareil et le retourner. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Cuire les gaufres 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
3. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, et la couper en quatre avant de la servir.



## Gaufre au pain de maïs et porc effiloché

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufre à la farine de maïs pour une gaufre fourrée  
½ tasse de porc effiloché  
2 cuillères à soupe d'oignon rouge, coupé en dés

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Déposer le porc effiloché et l'oignon rouge au centre de la pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres à la farine de maïs.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 8 à 10 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la couper en deux avant de la servir.

## Gaufre sandwich aux œufs

Pour 1 gaufre

2 œufs  
Sel pour assaisonner  
Poivre noir moulu pour assaisonner  
Pâte à gaufres pour une gaufre fourrée  
3 tranches de fromage  
4 tranches de jambon

1. Mettre les œufs, le cheddar, le sel et le poivre noir dans un saladier et battre jusqu'à obtenir une pâte.
2. Faire cuire une petite omelette dans une poêle.
3. Brancher l'appareil sur le courant et le préchauffer.
4. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Placer l'omelette, le fromage et le jambon au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
5. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
6. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la couper en quatre avant de servir.

## Gaufre pizza-salami

Pour 1 gaufre

310 g de pâte à pizza prête à l'emploi  
¼ de tasse de sauce à pizza  
¾ de tasse de mozzarella râpée  
12 tranches de salami  
½ poivron, coupé en dés

1. Sortir et étaler la pâte à pizza. Couper la pâte en quatre parties égales.
2. Placer un quart de pâte dans l'appareil. Répartir la sauce à pizza, la mozzarella, le salami et les dés de poivrons au centre de la pâte. Recouvrir d'un quart de la pâte à pizza.
3. Allumer l'appareil. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire environ 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la laisser refroidir 5 min avant de la découper et de la servir.



## Gaufre pizza-fromage

Pour 1 gaufre

310 g de pâte à pizza prête à l'emploi

¼ de tasse de sauce à pizza

¾ de tasse de mozzarella râpée

1. Sortir et étaler la pâte à pizza. Couper la pâte en quatre parties égales.
2. Étaler un quart de la pâte dans l'appareil. Répartir la sauce à pizza et la mozzarella au centre de la pâte. Recouvrir d'un quart de la pâte à pizza.
3. Allumer l'appareil. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire environ 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la laisser refroidir 5 min avant de la découper et de la servir.

## Gaufre pomme cannelle

Pour 1 gaufre

Pâte à gaufre pour une gaufre

½ tasse de farce pour tarte aux pommes  
(ou : compote de pommes à la cannelle)

Crème fouettée pour garnir

Sirop pour garnir

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Placer le garnissage de tarte aux pommes au centre de la couche de pâte. Recouvrir avec le reste de la pâte à gaufres.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 7 à 8 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer la gaufre avec précaution. Servir avec de la crème fouettée et du sirop.

## Monte Cristo

Pour 1 gaufre

2 œufs

½ tasse de lait

¼ de cuillère à café de sel

⅛ de cuillère à café de poivre noir moulu

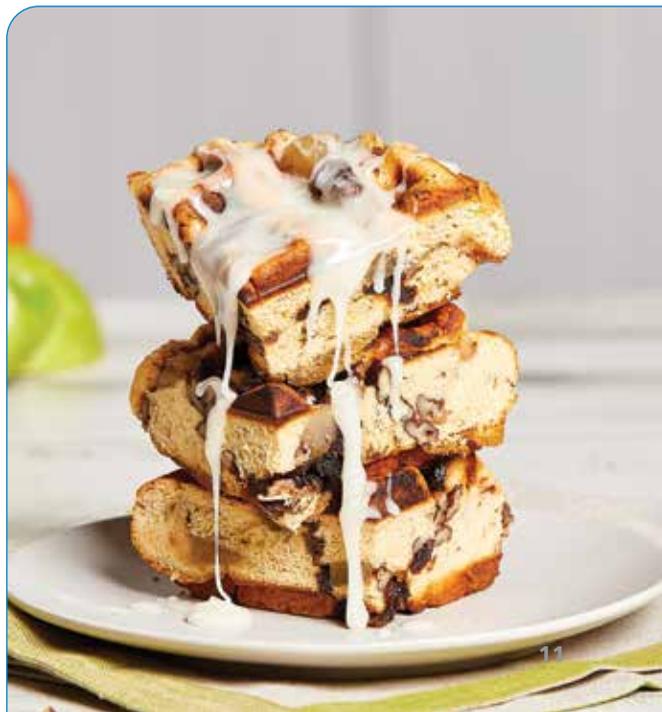
4 tranches de pain blanc

4 tranches de fromage suisse

4 tranches fines de jambon

Confiture de framboises ou sucre glace, pour décorer

1. Mettre les œufs, le lait, le sel et le poivre noir dans un bol et battre jusqu'à obtenir une pâte.
2. Tremper le pain dans la pâte aux œufs.
3. Brancher l'appareil sur le courant et le préchauffer.
4. Une fois le préchauffage terminé : ouvrir l'appareil. Couvrir le fond de l'appareil avec les 2 tranches de pain. Disposer le fromage et le jambon en couches sur le pain. Couvrir ensuite avec les 2 tranches de pain restantes.
5. Fermer l'appareil et le retourner, cuire 7 à 8 min. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
6. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la servir avec de la confiture de framboises ou du sucre en poudre.



## Gaufre à la tourte au poulet

Pour 1 gaufre

- 1 tasse d'eau
- 1 petite pomme de terre, coupée en dés
- ½ tasse de soupe au poulet
- ½ tasse de blanc de poulet, coupé en dés et cuit
- ½ tasse de petits pois et de carottes surgelés
- 1 rouleau de pâte à croissant (ou de pâte feuilletée)

1. Dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et la pomme de terre coupée en dés et laisser cuire 5 min.
2. Égoutter l'excédent d'eau et laisser la pomme de terre dans la casserole. Ajouter maintenant la soupe, la viande de poulet, les petits pois et les carottes. Chauffer le tout. Laisser refroidir seulement 10 min.
3. Étaler le rouleau de pâte et couper en quatre parties égales. En déposer un quart dans l'appareil. Verser la farce à tourte sur la pâte. Recouvrir d'un quart de pâte. Plier l'excédent de pâte de manière à ce qu'il rentre dans l'appareil.
4. Allumer l'appareil. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire 10-14 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
5. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la servir.

## Faux bretzel gaufré fourré à la saucisse et au fromage

Pour 1 gaufre

- 115 g de saucisse en tranches (ou une saucisse grossière fumée)
- 400 g de pâte à pizza prête à l'emploi
- 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- 1 tasse d'eau
- 2/3 de tasse de cheddar râpé
- Beurre fondu pour badigeonner
- Sel

1. Dans une poêle, faire revenir la saucisse à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
2. Couper la pâte en quatre. Sur une surface saupoudrée de farine, étaler chaque quart de pâte en forme de cercle pour tapisser le fond de l'appareil. Réserver la pâte.
3. Mélanger l'eau et le bicarbonate de soude dans un moule à tourte.
4. Tremper un cercle de pâte dans le bicarbonate de soude et en tapisser le fond et les côtés de l'appareil. Déposer le cheddar et la saucisse au centre et les répartir uniformément sur la pâte. Tremper un autre morceau de pâte circulaire dans le bicarbonate de soude, puis le déposer sur le cheddar et la saucisse.
5. Allumer l'appareil. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire 15 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
6. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, la badigeonner de beurre et la saupoudrer de sel, puis la servir.

## Gaufre Monkey Bread

Pour 1 gaufre

1 pâte pour rouleaux à la cannelle 350 g, coupée en quatre  
3 cuillères à soupe de raisins secs  
3 cuillères à soupe de noix de pécan  
¼ de tasse de cubes de pommes  
Glaçage pour rouleaux à la cannelle

1. Mettre un peu plus d'un quart de la pâte pour rouleaux à la cannelle dans l'appareil.
2. Dans un bol, mélanger les raisins secs, les noix de pécan et les morceaux de pomme. Verser la moitié du mélange sur la pâte dans l'appareil. Recouvrir d'un quart de pâte.
3. Allumer l'appareil. Fermer l'appareil. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Cuire le mélange pendant 4 minutes, puis retourner l'appareil à l'aide de la poignée. Poursuivre la cuisson pendant 8 minutes supplémentaires. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
4. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre et la laisser refroidir 8 à 10 min.
5. Couper la gaufre en deux et verser le glaçage dessus avant de servir.

## Gaufre à la pomme de terre râpée

Pour 1 gaufre

4 tasses de pommes de terre grossièrement râpées  
½ tasse de cheddar râpé  
6 tranches de lard, coupées en deux  
½ tasse de crème aigre, pour le service  
½ tasse de sauce, pour le service

1. Ouvrir l'appareil et remplir le fond avec les pommes de terre râpées jusqu'à un peu plus de la moitié. Répartir le cheddar au centre et uniformément sur les pommes de terre râpées. Ajouter le lard et le répartir uniformément. Couvrir uniformément la farce avec le reste des pommes de terre râpées.
2. Allumer l'appareil. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire environ 10 min. et retourner l'appareil à l'aide de la poignée. Pour obtenir une gaufre croustillante, cuire encore 10 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
3. Ouvrir l'appareil, retirer délicatement la gaufre, la couper en quatre et la servir avec de la crème aigre et de la sauce.



## Gaufre gâteau confettis

Pour 2 gaufres

1 boîte de pâte à gâteau légère à préparer selon les instructions figurant sur l'emballage

1 tasse de vermicelles en sucre multicolores

450 ml de glaçage à la vanille

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte à gâteau de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Répartir un quart des vermicelles au centre de la pâte. Recouvrir d'un peu de pâte à gâteau.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 8 à 10 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil, retirer la gaufre avec précaution. Répéter la cuisson pour un total de quatre gaufres. Laisser refroidir les gaufres avant d'ajouter le glaçage.

## Gaufre au chocolat et à la fraise

Pour 2 gaufres

1 boîte de pâte à gâteau au chocolat, à préparer selon les instructions figurant sur l'emballage

2 tasses de framboises

1 tasse de pépites de chocolat noir

450 ml de glaçage à la vanille

1. Brancher l'appareil et le préchauffer.
2. Une fois le préchauffage terminé : Ouvrir l'appareil et verser un peu de pâte à gâteau de manière à recouvrir le fond du moule à gaufres. Déposer un quart des framboises et des pépites de chocolat au centre de la couche de pâte. Recouvrir d'un peu de pâte à gâteau.
3. Fermer l'appareil et le retourner. Cuire les gaufres 8 à 10 minutes. **NE PAS VERROUILLER** l'appareil.
4. Ouvrir l'appareil et retirer délicatement la gaufre. Répéter le processus de cuisson pour une deuxième gaufre. Laisser refroidir les gaufres avant d'ajouter le glaçage.





# PowerXL™

## Waffle Star



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-waffle-star>



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

[office@mediashop-group.com](mailto:office@mediashop-group.com) | [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

**DE | AT | CH:** 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline  
**ROW:** +43 1 267 69 67