

Gaufre de liège

<http://www.uneplacepourledessert.com>

La pâte à gaufres

Avec la proximité de la Belgique, la gaufre de tradition dans le Nord, c'est l'incontournable gaufre de Liège... Et c'est ma préférée... Cette gaufre est à base d'une pâte fermentée à la levure de boulanger dans laquelle est incorporé du sucre perlé. La particularité de ces perles de sucre est qu'elles ne fondent pas à la cuisson. Cela garantit le délicieux effet croquant de vos gaufres ainsi que de vos autres pâtisseries. La pâte n'est pas une pâte liquide qui recouvre la grille en totalité. La gaufre de Liège traditionnelle n'est pas parfaitement rectangulaire car le pâton "consistant" est placé au centre de la grille de cuisson d'un gaufrier à 24 creux. Lorsqu'on referme le gaufrier, la gaufre ne s'écrase pas sur la totalité de la grille. Ce gaufrier, je l'ai emprunté car je n'en ai pas encore un vrai comme ça !!! Cette gaufre se déguste traditionnellement chaude juste après sa cuisson... Mais bon, on ne peut tout de même pas les manger d'un coup ! Même froide, elles restent bonnes....



Luikse Wafels



Gaufres de Liège



Ingrédients (30 gaufres - pâton de 100g)

1 kg de farine
500 g de beurre
50 g de sucre en poudre
1/2 litre de lait entier
40 g de levure de boulanger
4 oeufs
20 g de sel
500 g de sucre perlé

Réalisation

Mettre la farine sur un plan de travail et creuser une fontaine. A l'intérieur, verser le lait (tempéré), la levure et les oeufs. Diluer la levure dans le lait et commencer le mélange à la main au centre de la fontaine en incorporant progressivement la farine. Quand la moitié de la farine est incorporée, ajouter le sucre et le sel puis le beurre (également tempéré). Incorporer ensuite le reste de la farine. Quand les ingrédients sont bien mélangés, pétrir pendant 5 bonnes minutes pour obtenir une pâte élastique. Laisser reposer la pâte 30 minutes sur le plan de travail recouvert d'un linge. Après ce repos, incorporer le sucre perlé à la pâte.

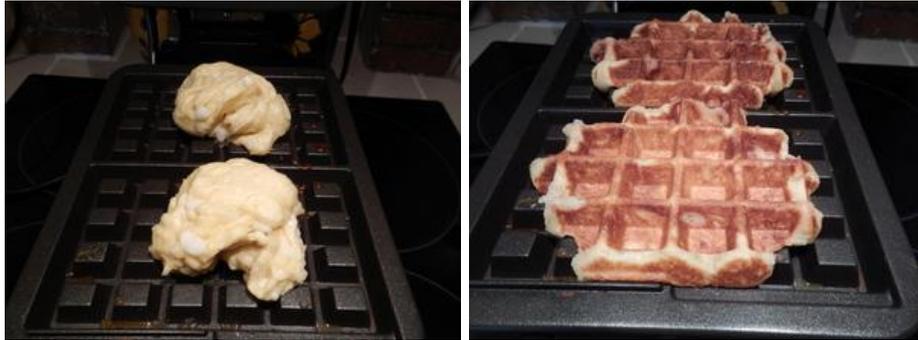


<http://www.uneplacepourledessert.com>

Peser alors des pâtons de 100 g et former des boules. Laisser lever 1h recouvert d'un papier sulfurisé à température ambiante.



Chauffer le fer à gaufres et cuire les gaufres à forte température pendant 3-4 minutes.



Manger-la chaude!

