



LES GAUFRES DE LILLE



Pour environ 40 gaufres

La pâte à gaufres : 180g de farine de gruau ou à défaut de T45, 50g de beurre, 60g d'œufs, 83g de lait entier, 12g de levure fraîche de boulanger, 20g de sucre et 3g de sel.

Dans la cuve du robot équipé de la feuille ou du crochet, mettre la farine tamisée, la levure émietlée d'un côté le sel et le sucre de l'autre. Mélanger à petite vitesse puis ajouter petit à petit les œufs puis le lait. Quand la pâte commence à se décoller incorporer petit à petit le beurre pommade. Pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve. Idéalement laisser pousser la pâte dans un endroit tiède comme pour les pâtes à brioche.

La garniture vergeoise : 120g de vergeoise brune, 60g de beurre, 20g de rhum. Mélanger le beurre pommade avec la vergeoise ajouter le rhum réserver à température ambiante, ne faites surtout pas durcir au réfrigérateur.

La garniture caramel mou à la chicorée : 95g de sucre, 75g de glucose, 20g d'eau, 25g de beurre, 1g de fleur de sel, 10g de miel, 125g de crème, 30g de chicorée.

Dans une casserole réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose. Chauffer la crème avec la chicorée et décuire le caramel avec. Ajouter le beurre, la fleur de sel et le miel et monter à 117°. Débarrasser dans un cul de poule et laisser refroidir.

La finition : préchauffer le gaufrier. Quand la pâte a bien gonflé, la dégazer puis former des boules de 15g, les aplatir légèrement puis les cuire 2 par deux (ou 4 par quatre) dans le moule légèrement huilé uniquement à la première fournée. Dès la sortie de l'appareil leur donner une forme ronde à l'aide d'un emporte-pièce puis les séparer en deux dans le sens de l'épaisseur avant qu'elles ne durcissent pour ensuite les garnir.

Astuce : pour qu'elles restent moelleuses les réserver à température ambiante dans un sachet congélation hermétique en attendant de toutes les garnir une fois la cuisson terminée.

