



GAUFRES LIEGEOISES



Pour 12 gaufres : 20cl de lait frais entier, 10g de levure fraîche de boulanger, 500g de farine T45, 40g de sucre, 2 œufs, 250g de beurre, 200g de sucre perlé.

Version du magazine : tiédir le lait, délayer la levure dans un peu de lait et laisser reposer 5 min. Mélanger la farine et le sucre, ajouter les œufs, la levure délayée, le reste du lait. Pétrir environ 10min puis ajouter le beurre coupé en dés. Poursuivre le pétrissage jusqu'à ce que le beurre soit tout incorporé. Laisser pousser la pâte couverte d'un torchon à température ambiante environ 1h30 jusqu'à ce qu'elle double de volume. La dégazer, y incorporer le sucre puis former 12 boules de 100g environ, les aplatir légèrement. Chauffer le gaufrier au maximum, huiler une seule fois les plaques et cuire chaque gaufre environ 5 min en retournant l'appareil à mi-cuisson. Les gaufres doivent être bien dorées. Déguster sans attendre, ou pas.

Version Mercotte : Émietter la levure au fond de la cuve de la MAP, ajouter la farine, le sel, le sucre, le lait froid, l'œuf et le jaune légèrement battus. Mettre en marche fonction Dough (comprendre pâte) après 5 min ajouter le beurre coupé en dés. Laisser faire la machine, au total il y en a pour 45 min. Sortir le pâton, le mettre dans un cul de poule et poursuivre la recette comme ci-dessus.

