

Gaufres de Liège



Pour 14 gaufres

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 minutes par gaufres

- 500 g de farine
- 20 cl de lait
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 2 oeufs (calibre moyen)
- 300 g de beurre mou
- 75 g de sucre cassonade
- 1 petite cuillère à café de sel
- 225 g de sucre en grains (210 g pour moi) + 1 c à soupe de farine

Faites fondre la levure dans le lait tiède.

Dans le bol du robot, versez le lait + levure. Ajoutez la farine, les oeufs, la cassonade et le sel.

Pétrissez pendant 5 minutes à vitesse moyenne à l'aide du crochet. *Pour moi ce n'était pas l'idéal avec la feuille.*

Incorporez le beurre en pétrissant de nouveau pendant 10 minutes. *J'ai fait 2 fois 5 minutes pour laisser souffler un peu mon robot.* Vous allez obtenir une pâte qui ne colle pas quand vous poser le doigt dessus.

Transvasez dans un saladier et filmez.

Laissez pousser la pâte pendant 1 heure voire plus en fonction de la température de votre pièce. Celle-ci doit doubler de volume.

Dégazez la pâte en la mélangeant avec une spatule et incorporez le sucre en grains mélangé avec une 1 c à soupe de farine.

Façonnez des grosses boulettes d'environ 80 g. *Pour ma part, je n'ai pas pesé la portions, j'ai pris l'équivalent de deux cuillères à soupe de pâte.*

Laissez reposer pendant 15 minutes.

Faites chauffer le gaufrier légèrement huilé.

Placez chaque portion sur les plaques chaudes. Fermez l'appareil et faites cuire 1 minute de chaque côté environ et selon votre appareil.

Le sucre en grains va caraméliser et certainement créer une légère fumée, c'est normal !

A déguster tiède.