



Gaufres liégeoises

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

La gaufre liégeoise est une gaufre belge un peu épaisse, confectionnée à partir d'une pâte plutôt compacte, et contenant du sucre perlé. Cuite dans un moule spécifique à grosses mailles (6 x 4), elle arbore une forme irrégulière sans coins, avec des côtes épaisses et moelleuses. Traditionnellement servie dans des stands ambulants ou des commerces ouverts sur rue, cette gaufre se déguste chaude.

Quantité: 12 gaufres - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 1 h 20 - Cuisson: 1 h - Durée: 2 h 20

Ingrédients

- 500 g de farine
- 200 g de beurre
- 175 g de sucre perlé
- 30 g de levure de boulanger fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1,6 dl de lait
- 1,5 g de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Matériel et accessoires

- 1 gaufrier avec thermostat et plaques pour gaufres liégeoises (6x4)

Préparation

1. Couper le beurre en morceau et le laisser ramollir à température ambiante.
2. Verser la farine dans un saladier.
3. Ajouter le sucre cristallisé, le bicarbonate de soude et le sel, et mélanger.
4. Faire tiédir le lait.
5. Émietter la levure et la diluer dans le lait.
6. Battre rapidement les œufs.
7. Verser la levure et les œufs sur la farine.
8. Mélanger pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés en une pâte homogène.
9. Laisser reposer 30 minutes.

10. Rajouter progressivement le beurre ramolli à la pâte en la travaillant légèrement.
11. Rajouter le sucre perlé.
12. Lorsque le beurre et le sucre sont bien incorporés, former des pâtons d'environ 90 g et les poser sur une plaque à pâtisserie.
13. Laisser lever au moins 30 minutes.
14. Faire chauffer le gaufrier à thermostat moyen.
15. Mettre une boule de pâte sur la plaque du gaufrier, fermer et retourner 1 minute. Puis retourner à nouveau et cuire 2 minutes sur l'autre face. Retirer la gaufre avec une pique ou une fourchette, car elle est très chaude, et la placer sur une grille à pâtisserie.
16. Recommencer avec les autres pâtons.

Remarques ou suggestions

- Les gaufres liégeoises sont un peu plus épaisses que la moyenne. Elle doivent donc cuire un peu plus longtemps, dans un gaufrier pas trop chaud, afin que l'intérieur soit assez cuit et moelleux, et que l'extérieur ne soit pas brûlé.
- La pâte est bien grasse, donc inutile de graisser le gaufrier, en particulier si les plaques sont antiadhésives.
- Ces gaufres se dégustent chaudes. S'il faut les réchauffer, l'idéal est de les repasser quelques secondes au gaufrier.
- Cette recette permet de faire une douzaine de gaufres avec des pâtons de 90 g, ou une vingtaine de gaufres plus petites avec des pâtons de 55 g. Avec des pâtons de 55 à 70 g, on peut faire cuire les gaufres par 2 par 2.