

Gaufres de Liège

La véritable gaufre de Liège, moelleuse, épaisse, à la levure de boulanger, au beurre et surtout aux grains de sucre.

Temps de préparation : 30 min. environ

Repos 1h30 minimum

Temps unitaire de cuisson entre 2 et 4 min.

Ingrédients (pour environ 12 gaufres)

- 500 grammes de farine T45
- 200 grammes de beurre demi-sel (si beurre doux : ajouter 2/3 d'une cuillère à café de sel dans la pâte)
- 40 grammes de cassonade ou vergeoise brune
- 200 grammes de lait 20 cl
- 2 œufs
- 25 grammes de levure fraîche de boulanger ou 8 grammes de levure sèche instantanée de boulanger
- 150 grammes de sucre en grains gros grains, ou sucre casson (à défaut, utiliser du sucre perlé à chouquette, plus facile à trouver en France)

Instructions

Ramollir le beurre 2 heures avant de préparer la pâte, (il ne doit pas fondre !)

- Faire tiédir le lait (attention, pas trop chaud ! S'il est froid, 20 secondes au micro-ondes suffisent) et le mettre dans le bol du robot. Y délayer la levure.
- Ajouter la farine, la vergeoise et les œufs. Pétrir 5 minutes à la vitesse la plus lente.
- Ajouter le beurre en morceaux (et le sel si c'est un beurre doux) et pétrir en vitesse toujours lente pendant 10 minutes.
- Regrouper la pâte en boule au centre du bol et le couvrir. Laisser lever à température ambiante pendant 1h30.
- Après ce temps, ajouter les grains de sucre et dégazer la pâte en les incorporant avec une spatule.
- Prélever des portions entre 60 grammes et 100 grammes (pour des grosses et grandes gaufres) et les déposer sur un papier sulfurisé.
- Réserver à température ambiante 20 minutes, ou plusieurs heures (5 à 6 heures) dans une pièce fraîche (ou réfrigérateur), avant de les cuire.
- Chauffer le gaufrier à thermostat moyen, 5/6 pour Frifri (inutile de le graisser si les plaques sont anti adhésives).

Ceux qui aiment les gaufres avec une peau caramélisée peuvent rouler les boules de pâte dans le sucre glace juste avant de les cuire.

Mettre la boule de pâte sur la plaque, fermer et retourner 1 minute. Puis retourner à nouveau et cuire 2 minutes sur l'autre face.

Retirer la gaufre avec une spatule - surtout pas avec les mains ! - car elle est très chaude.