

Gaufres de Liège (Philippe Conticini)

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 60g de sucre roux
- 1 pincée de fleur de sel
- 25g de levure fraîche
- 60g d'œuf
- 200g de beurre à température ambiante
- 130g de sucre en grain (sucre perlé)
- 12.5cl de lait demi-écrémé

Préparation

1. : de farine de sucre roux 1 pincée de fleur de sel de levure fraîche d'œuf de beurre à température ambiante de sucre en grain (sucre perlé) 12.
2. de lait demi-écrémé Recette :Mettre dans la cuve du robot muni du crochet la farine, le sucre roux et la fleur de sel et mélanger.
3. Délayer la levure fraîche dans le lait, puis ajouter ce mélange aux poudres.
4. Incorporer ensuite les œufs et le beurre et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique (environ une dizaine de minutes).
5. Couvrir la pâte à l'aide d'un torchon, et laisser pousser pendant 30 minutes.
6. Ajouter ensuite le sucre en grain (toujours à l'aide du crochet), puis placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
7. A partir de ce moment-là, je n'ai plus suivi très attentivement les instructions de Philippe Conticini, car vu la chaleur actuelle je pensais que je n'arriverais pas à un résultat correct.
8. Je vous donne d'abord la recette de base, puis je vous donnerai ma façon de faire.
9. Etaler la pâte à gaufres entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur 1cm d'épaisseur, et remettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
10. Détailler ensuite à l'aide d'un emporte-pièce des ovales de pâte, et laisser encore pousser pendant 40 minutes.
11. Et voilà ce que j'ai fait : je ne voulais pas avoir à détailler les cercles de pâte, car étant assez beurrée et étant donnée la température actuelle je ne pense pas que j'aurais réussi à avoir une pâte assez « dure » après le passage au réfrigérateur pour détailler ces cercles.
12. Après les 2 heures au réfrigérateur, j'ai donc dégazé la pâte (bien appuyer dessus pour faire sortir le gaz), et je l'ai replacée au réfrigérateur pendant 30 minutes.
13. J'ai ensuite pris des morceaux de pâte pour former des petits boudins que j'ai placés sur du papier sulfurisé, et laisser pousser à nouveau pendant 40 minutes.
14. Et voilà, il ne vous reste plus qu'à faire cuire vos gaufres dans un gaufrier pendant 3-4 minutes (selon votre appareil, elles doivent être dorées et moelleuses à l'intérieur.
15. Bon petit dej' !