

Gaufres de Liège (Pierre Hermé)

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 300g de farine
- 25g de sucre semoule
- 10g de cassonade
- 2 pincées de sel
- 125g de lait entier
- 25g de levure fraîche
- 60g d'œuf battu
- 225g de beurre
- 225g de sucre en grains (vous pouvez baisser la quantité si vous n'aimez pas les gaufres trop sucrées, personnellement j'ai trouvé le résultat un peu trop sucré, je mettrais plutôt 125 ou 150g)

Préparation

1. Mélangez la farine, le sel, le sucre semoule et la cassonade dans le bol du robot muni du crochet.
2. A part, délayez la levure fraîche dans le lait, puis ajoutez l'œuf.
3. Versez progressivement ce mélange en filet dans le bol en pétrissant à petite vitesse jusqu'à avoir un mélange homogène.
4. Quand la pâte se détache des parois du bol, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à petite vitesse.
5. Quand il est incorporé, continuez à pétrir pendant environ 10 minutes (à la fin du pétrissage la pâte doit être lisse et élastique).
6. Couvrez d'un film alimentaire puis laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante.
7. Ensuite, ajoutez le sucre en grains et pétrissez pour le répartir correctement dans la pâte.
8. Ensuite, deux techniques : La première, celle de la recette originale, étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur 1cm d'épaisseur.
9. Filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
10. Ensuite, emporte-piècez des ovales (ou ronds si vous n'avez que des emporte-pièces ronds comme moi) d'environ 8cm de longueur (trempez l'emporte-pièce dans l'eau chaude entre chaque découpe pour éviter qu'il ne colle).
11. Mettez les gaufres sur du papier sulfurisé, recouvrez-les avec du film alimentaire et laissez-les au réfrigérateur 30 minutes.
12. Ensuite, prélevez avec une cuillère des petites boules et mettez-les sur une plaque.
13. Filmez-les et mettez-les au frais pendant 30 minutes avant de passer à la cuisson.
14. Préchauffez le gaufrier (s'il a un thermostat, réglez-le à 200°C).
15. Mettez deux pâtes dans le gaufrier (descendez la température à 150°C) et laissez-les cuire pendant 2 minutes 30 (à ajuster bien sûr selon votre gaufrier).
16. Voilà le résultat pour la technique 1 : Et pour la technique 2 : Et voilà, vos gaufres sont prêtes, régalez-vous !