



Petits gâteaux

Gaufres fourrées à la vergeoise



8h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

7h

REPOS

418

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la pâte à gaufre

300 g **Farine**
75 g **Beurre**
30 g **Sucre roux**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Levure de
boulangier**
50 ml **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème à la vergeoise

80 g **Sucre roux**
40 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte et première levée

- 1 Emietter la levure de boulanger dans le lait à température ambiante. Mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes.
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre sur feu très doux. Laisser tiédir.
- 3 Mélanger la farine, le sucre et quelques pincées de sel dans un saladier.
- 4 Faire un puits et verser au centre le mélange lait/levure, les oeufs et le beurre fondu.
- 5 Pétrir pendant 5 minutes puis laisser reposer pendant 6 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Deuxième levée de la pâte

- 1 Verser la pâte sur le plan de travail.
- 2 La diviser en quatre. Façonner des boudins puis les découper en tranches de façon à obtenir des boules de la taille d'une noix.
- 3 Les rouler entre la paume des mains pour donner une forme de quenelles.

- 4 Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un linge.
- 5 Laisser lever à température ambiante pendant 1 heure.

Étape 3

Préparation de la crème à la vergeoise

- 1 Sortir le beurre à l'avance pour qu'il ramolisse.
- 2 Le mettre dans un saladier et travailler à la fourchette avec le sucre vergeoise. Réserver.

Étape 4

Cuisson des gaufres

- 1 Préchauffer l'appareil à gaufre pendant 10 minutes.
- 2 Poser les boules de pâte levée sur la grille et laisser cuire pendant 1 minute.
- 3 Si les plaques ne sont pas anti-adhésives, les badigeonner de beurre fondu pour éviter que les gaufres attachent.
- 4 Couper immédiatement les gaufres dans l'épaisseur et les garnir de crème à la vergeoise avec un couteau à beurre.
- 5 Les poser à plat sur le plan de travail, couvrir d'une feuille d'aluminium et poser un poids dessus (paquet de sucre par exemple).
- 6 Procéder de la même façon jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 5

Dressage

- 1 Laisser refroidir les gaufres, elles se dégustent froides.
- 2 Conserver les gaufres dans une boîte hermétique. Elles sont à consommer dans les 3 jours.