



## Crêpes, beignets et gaufres sucrés

# Gaufres de liège



**1h30** **30 min** **20 min** **40 min** **345**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour les gaufres

250 g **Farine**  
165 g **Sucre perlé**  
135 g **Beurre**  
90 ml **Lait demi-écrémé**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
20 g **Levure de  
boulangier**  
1 c. à soupe **Cannelle en  
poudre**  
1 pincée(s) **Sel**  
1 **Sucre glace**  
1 **Cannelle en poudre**  
1 **Bâton de cannelle**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Mélanger la levure avec le lait tiède à l'aide d'une cuillère.
- 2 Équiper le robot avec le crochet. Verser la farine dans le bol, le jaune d'œuf, l'œuf entier, la cannelle, une pincée de sel et le mélange lait-levure.
- 3 Mettre le robot en marche sur vitesse lente. Arrêter le robot puis à l'aide d'une corne, ramener la farine vers le centre. Pétrir à nouveau.
- 4 Arrêter le robot et vérifier la texture de la pâte, si celle-ci est trop sèche, ajouter un peu de lait.
- 5 Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du bol.
- 6 Retirer la pâte de la cuve du batteur. Fariner le fond de la cuve puis former une boule de pâte et la disposer dans le fond du bol. Recouvrir d'un linge propre et laisser reposer 30 minutes au sec.

### Étape 2

#### Finition de la pâte à gaufre

- 1 Après le temps de repos, ajouter le beurre pommade à

la pâte et pétrir à nouveau avec le batteur.

- 2 Arrêter le batteur puis à l'aide d'une maryse, ramener la pâte vers le centre et continuer le pétrissage.
- 3 Quand la pâte commence à se détacher des parois de la cuve, ajouter le sucre perlé et pétrir à nouveau.
- 4 Ramener à nouveau les ingrédients vers le centre. Mettre un peu de farine sur les parois pour éviter que la pâte n'accroche et pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte se détache complètement.
- 5 Fariner une assiette et une planche à découper.
- 6 Déposer la pâte sur la planche en raclant le récipient avec une corne.
- 7 A l'aide de la corne, couper la pâte en pâton d'environ 100 grammes. Réserver sur l'assiette farinée.

### Étape 3

#### Cuisson des gaufres

- 1 Mettre le gaufrier à chauffer.
- 2 Une fois le gaufrier chaud, déposer les boules au centre, fermer l'appareil sans appuyer et laisser cuire 1 minute avant de les retourner. Laisser cuire l'autre côté pendant 1 à 2 minutes.
- 3 Lorsqu'elles sont bien dorées, les débarrasser sur une grille et recommencer l'opération avec le reste de pâte.
- 4 Attention les gaufres suivantes cuiront beaucoup plus rapidement.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Disposer les gaufres sur un plat de service et saupoudrer légèrement de sucre glace à l'aide d'un chinois.
- 2 Décorer l'assiette avec de la cannelle en poudre et en bâton. C'est prêt.