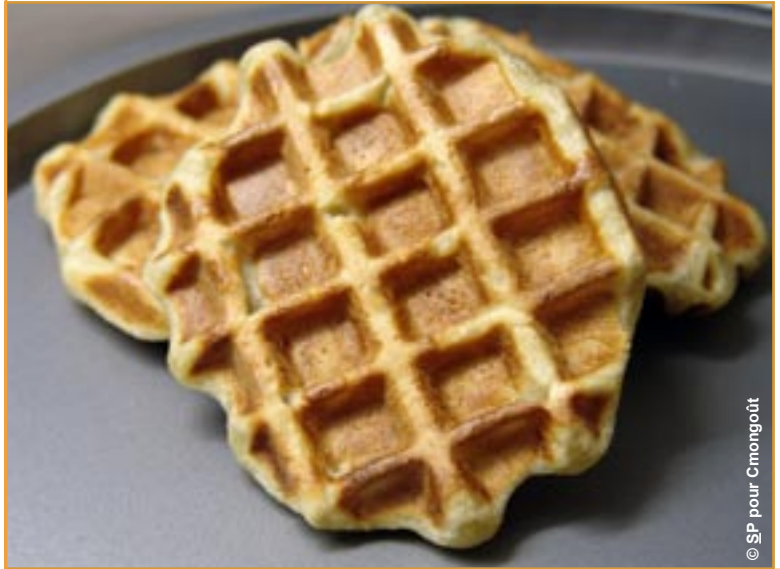




Gaufres liégeoises

Pour 15 gaufres

- 750g de farine
- 300g de cassonade
- 250g de beurre
- 6 gros œufs
- 20g de levure de boulanger
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre, un peu de lait ou de bière légère.



© SP pour Cmongout

■ *En Belgique, chaque région a sa recette, à Liège, on les aime bien épaisses et fondantes.*

Servir: A déguster tièdes ou froides, avec la garniture de votre choix.

Variation : Un peu de vanille ou de cannelle pour aromatiser vos gaufres.

■ Délayez la levure dans le lait ou la bière, ajoutez la cuillère à soupe de sucre, mélangez et laissez reposer une dizaine de minutes.

■ Dans un saladier, mélangez la farine et la première pincée de sel. Dans un autre saladier séparez les blancs des jaunes, et mélangez énergiquement les jaunes avec la cassonade. Faites fondre doucement le beurre dans une casserole. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

■ Ajoutez la levure dans la farine, mélangez. Ajoutez les jaunes, mélangez. Ajoutez le beurre, mélangez. Ajoutez les blancs en neige, et intégrez les délicatement.

■ Faites de petits boudins de pâte, et laissez pousser 30 minutes. Faites cuire vos gaufres dans un gaufrier.

Conseils

Ne travaillez pas trop la pâte, elle ne doit pas être trop élastique. Si la pâte vous paraît trop sèche avant d'intégrer les blancs en neige, ajoutez un peu de lait ou de bière.