

LA RECETTE DES GAUFRES DE BRUXELLES

.be



PRATIQUE

Préparation : 1 h

Niveau : facile

◀ A SERVIR CHAUD ▶

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de sucre
- 2 oeufs entiers
- 1/2 l de lait entier
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de chocolat noir amer
- 3 sachets de sucre vanillé
- 2 bananes mûres (facultatif)
- 1 tube de smarties (facultatif)



ETAPE 1

- Dans un saladier, **faites une fontaine** avec la farine, la levure et le sucre.
- **Battez** les deux oeufs entiers et incorporez progressivement le lait et le beurre fondu.
- **Incorporez** ce mélange dans la farine en évitant de faire des grumeaux. Laissez reposer quelques instants.

ETAPE 2

- Pendant ce temps, **faites chauffer** votre fer à gaufres avec les plaques adéquates et cuisez-les.
- Dans un bain-marie, **faites fondre** le chocolat noir avec un filet de crème fraîche.
- **Battez** la crème en chantilly en y ajoutant le sucre vanillé.

LA PETITE HISTOIRE :

La recette s'est transmise de génération en génération jusqu'en **1874**, date à laquelle, le cuisinier **Philippe Cauderlier** l'a officiellement nommée « **gaufre de Bruxelles** ». Durant l'exposition universelle de New-York en 1964, la gaufre reçoit l'appellation prestigieuse de « **gaufre belge** ».



UN GARS, UN CHEF!

rtbf.be
tendance