



Gaufre de Bruxelles et gaufre de Liège

Gaufre de Bruxelles

Ingrédients pour 6 gaufres

- 250 gr de farine
- 375 ml de lait
- 15 gr de levure
- 2 oeufs entiers
- 1/2 verre d'eau
- 100 gr de beurre
- Sel
- Sucre impalpable
- Crème fouettée

La préparation

1. Faites tiédir le lait et délayez-y la levure de boulanger ;
2. Dans un récipient, cassez les deux œufs, faites-les mousser et incorporez-y le lait tiède petit à petit. Ajoutez l'eau et la farine sans oublier une pincée de sel. Versez le beurre fondu, couvrez et laissez

reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume ;

3. Faites cuire dans un fer à gaufres préchauffé et huilé ou beurré ;
4. Servez avec du sucre impalpable et un peu de crème fouettée.

Gaufre de Liège

- 50 gr de levure
- 375 ml de lait
- 2 oeufs
- 50 gr de sucre brun
- 420 gr de farine
- 300 gr de beurre
- 1 c à c de cannelle
- 270 gr de sucre perlé

La préparation

1. Faites tiédir le lait et délayez-y la levure de boulanger en terminant par un coup de mixeur ;
2. Cassez les œufs dans un grand bol et fouettez. Ajoutez le sucre brun, la farine et mélangez à la main. Versez le beurre fondu, incorporez un peu de cannelle et le sucre perlé ;

3. Mélangez bien le tout et laissez reposer 2 heures ;

4. Façonnez en boules de pâte et laissez à nouveau reposer. Il n'y a plus qu'à cuire et déguster nature.

Bonne dégustation