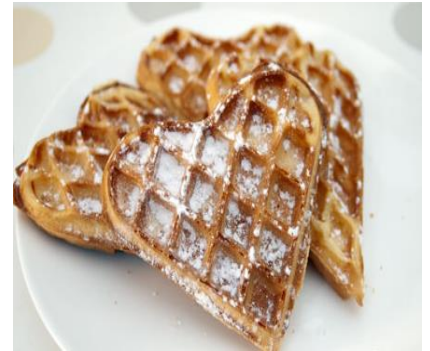


GAUFRE LIEGEOISE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de repos** : 1h30 min
- **Temps de cuisson** : 4 à 5 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 15 gaufres cœur

- 200 g de farine
- 1 œuf
- 8 g de levure de boulanger
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de sucre perlé

Etapes de préparation

1. Faire tiédir le lait (il ne doit pas dépasser 45°C pour ne pas tuer la levure) et y délayer la levure. Couvrir de papier film le temps de préparer le reste des ingrédients.
2. Séparer le blanc du jaune, mélanger dans un saladier le jaune avec le sucre vanillé. Ajouter le beurre fondu, puis la farine en pluie, bien mélanger. Finir par la levure délayée dans le lait tiède et mélanger à nouveau.
3. Monter le blanc en neige et l'incorporer à la pâte. Recouvrir de papier film et laisser monter pendant au moins 1h, la pâte doit doubler de volume
4. Au bout de ce temps, mélanger la pâte à la spatule pour la dégazer, y incorporer le sucre en grain. Chauffer le gaufrier à chaleur moyenne, déposer une cuiller à soupe de pâte dans chaque compartiment et cuire 4 à 6 min suivant la puissance de l'appareil.
5. La pâte est assez compacte, c'est normal.
6. Même si c'est meilleur chaud, on peut aussi déguster ces gaufres froides ou les réchauffer quelques minutes au four s'il en reste
7. Faire fondre lentement le beurre, ajouter le sucre, l'extrait de vanille et les quatre jaunes d'œuf. Mélanger le tout en crème.
8. Battre les quatre blancs d'œufs en neige ferme.
9. Ajouter d'abord la farine tamisée avec la levure, travailler pour obtenir une masse épaisse, Ajouter en dernier les œufs battus en neige. La pâte est alors prête à être utilisée.

