

annelise.louis



Si vous avez déjà été en Belgique, vous avez certainement goûté à ces merveilleuses gaufres liégeoises. Elles sont juste incomparables avec leur surface caramélisée, croustillante et moelleuse à la fois.

J'avais déjà proposé une recette de gaufre liégeoise sur le blog il y a quelques années qui était bonne mais pas strictement à la hauteur de mes souvenirs gustatifs de Belgique...En plus il ne fallait pas attendre qu'elles refroidissent car elles devenaient un peu dures à mon goût...

A force de chercher, j'ai trouvé une recette de gaufre au levain à la hauteur de mes espérances: Bon bien entendu, il faut préparer un levain quelques jours avant de se lancer dans la recette des gaufres, mais j'avoue que je ne le regrette pas un seul moment :

- Tout d'abord les gaufres liégeoises sont juste parfaites, pas de différences par rapport à la Belgique (à part le climat...oops je m'égare !), bien caramélisées et même si elles ne sont pas mangées de suite elles restent croustillantes et moelleuses à la dégustation...
- Ensuite ce levain depuis le début du confinement m'a été très utile pour réaliser des baguettes, buns, pâte à pizza et j'en passe... Bref pas d'hésitation lancez vous dans la fabrication de votre levain (Bubulle pour moi !). J'ai suivi à la lettre les explications d'Eric Kayser dans son livre « le Larousse du pain ». Mais on trouve aussi sur de nombreux blogs des explications bien détaillées. Ce n'est franchement pas compliqué...



Ingrédients pour 12 gaufres environ

250g de farine
50g de cassonade
5 cl de lait à température ambiante
1 œuf
100g de levain prêt à l'emploi
5 g de levure fraîche
100g de beurre
3g de sel
100g de sucre en grains
Un peu de cannelle

Préparation :

Verser tous les ingrédients (sauf le sucre en grains) dans le bol de votre robot pétrisseur (à la main ça fonctionne aussi). Pétrir à l'aide du crochet pendant 5 bonnes minutes, jusqu'à obtention d'un mélange bien élastique. Il faut ensuite incorporer le beurre en petits cubes et pétrir de nouveau pendant 5 minutes, le beurre doit être complètement assimilé. Recouvrir le récipient et laisser gonfler pendant 2 à 3h environ (et oui ça se mérite ces jolies gaufres !) : il faut que la pâte double de volume.

Dégazer en tapant sur la pâte pour chasser le dioxyde de carbone, et ajouter le sucre en grain. Pétrir rapidement pour incorporer le sucre à la pâte.

Se fariner les mains afin de réaliser des petites boules de pâtes (60g environ) et laisser pousser encore 15-20min sur une feuille de papier cuisson. Faire chauffer le gaufrier et cuire les gaufres.



Et là, il vous faudra la plus grande sagesse pour ne pas vous jeter sur les premières gaufres dorées, caramélisées, croustillantes et moelleuses. Rien que l'odeur c'est une véritable tentation...

Bref je suis certaine qu'il n'en restera plus très vite !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr