



Gaufres à la vergeoise

CHOUPEPTE





Ingrédients :

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 10 + 20 g de sucre
- 10 cl de lait tiède
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 75 g de beurre pommade

Dans un bol, mélanger la levure de boulanger émietlée avec 10 g de sucre et le lait tiède.

Laisser reposer sur le plan de travail pendant 15 min.

Dans le bol du robot, mettre la farine, le sel, les oeufs et le beurre pommade et pétrir vitesse 2 pendant 2 min avant d'ajouter le mélange lait sucre et levure.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit complètement homogène.

Bouler la pâte au fond de la cuve, filmer et laisser pousser deux heures à température ambiante avant de réserver deux bonnes heures au réfrigérateur.

Ingrédients garniture :

- 150 g de vergeoise
- 150 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel.

Bien mélanger et réserver.

Récupérer la pâte dans le réfrigérateur, la dégazer grossièrement et la débarrasser sur un plan de travail fariné.

Former des boules de 25 g de pâte.

Cuire dans un gaufrier préchauffé pendant 2 à 3 min en fonction de la puissance de votre appareil.

Les couper en deux dès la sortie du gaufrier et les garnir au fur et à mesure.

<https://www.youtube.com/watch?v=B4Ti4BakLNY&t=5s>

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