

Gaufres croustillantes.

On estime que l'origine de la gaufre de Liège remonte du 18^e siècle ! Cependant, bien que les premières formes de gaufres soient apparues il y a des millénaires, c'est à partir du 14^e siècle que des forgerons ont pu créer un moule directement inspiré des rayons de miel fabriqué par les abeilles. Les gaufres traditionnelles sont consommées depuis le Moyen Âge en Europe, mais elles étaient généralement plus épaisses et plus lourdes. En revanche, la gaufre de Bruxelles, qui est légère, croustillante et caractérisée par de grands trous, a une origine plus récente. La gaufre de Bruxelles est effectivement associée à la ville de Bruxelles, en Belgique, mais il est difficile de déterminer avec certitude l'année exacte de sa création. Certains attribuent également la gaufre de Bruxelles à Maurice Vermersch, un pâtissier bruxellois, en 1842. Selon cette version, ce pâtissier aurait présenté sa recette de gaufre lors de l'Exposition universelle de Bruxelles et aurait remporté un franc succès.

Ingrédients pâte à gaufre crouillante :

- 500 g de farine T55 tamisée
- ~ 73 cl de liquide pour des gaufres crouillantes avec un petit goût agréable en plus : mi-lait entier, mi-bière ou la totalité en lait.
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 g de sel
- 125 g de beurre doux fondu refroidi
- 80 g de sucre (blanc ou vergeoise brune)
- 4 œufs battus
- Arômes : Rhum, Grand Marnier vanille, fleur d'oranger, zeste d'orange ou de citron, ...
- Huile neutre pour le gaufrier



Préparation :

- Dans un cul de poule, mettre la farine tamisée, le sel, le sucre et la poudre à lever. Mélanger et faire un puits.
- Ajouter les œufs dans le puits, mélanger au fouet en restant au centre, prendre un peu de farine à chaque tour de fouet sans chercher à prendre toute la farine.
- Verser le beurre fondu et mélanger progressivement toujours en restant au centre, prendre un peu plus de farine vers le centre, mais pas besoin d'avoir toute la farine mélangée encore une fois.
- Ajouter ¼ du liquide environ et venir petit à petit récupérer toute la farine.
- Ajouter le reste du liquide en deux fois en mélangeant constamment au fouet.
- Pour terminer, ajouter les arômes de votre choix puis mélanger une dernière fois.
- Filtrer la pâte à gaufre et laisser reposer au moins 30 min au frais.
- Avant la cuisson, mélangez à nouveau votre pâte à gaufre et ajustez avec un peu de lait si la pâte est trop épaisse. Attention, la pâte à gaufre doit être assez épaisse.
- Cuire dans un gaufrier bien chaud et légèrement huilé. La cuisson diffère selon la puissance de votre gaufrier, comptez environ 1 min 30 s à 2 min par gaufre.

