



Gaufres de Liège



Pour 8 belles gaufres

200 g de farine

1 oeuf, blanc séparé du jaune

8 g de levure de boulangerie

10 cl de lait

80 g de beurre fondu

30 g de vergeoise

80 g de sucre perlé ou à chouquettes

Délayez la levure dans le lait tiède, laissez reposer 10 minutes.

Mettez le jaune d'oeuf avec la vergeoise dans un saladier et fouettez jusqu'à ce que le sucre ait fondu.

Ajoutez le beurre fondu, puis la farine tamisée, mélangez bien.

Délayez avec la levure diluée dans le lait, mélangez bien à nouveau.

Montez le blanc en neige et incorporez-le à la pâte.

Filmez et laissez reposer une heure au moins, la pâte va doubler de volume. Elle est assez épaisse, c'est normal.

Au bout de ce temps, dégazez la pâte avec une spatule et incorporez le sucre en grains.

Faites chauffer le gaufrier, puis déposez une cuillère à soupe de pâte, fermez et laissez cuire 4 à 5 minutes.

Dégustez chaud, avec du sucre glace ou sans rien, c'est délicieux!