

# Gaufres liégeoises, chantilly de spéculoos



## Gaufres Liégeoises:

140ml de lait à température  
ambiante  
2 oeufs  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2 cuillère à café de sel  
400g de farine

1,5 cuillère à café de levure de  
boulangier déshydratée  
200g de beurre  
180g de sucre perlé ( je réduirai un  
peu la dose la  
prochaine fois)

Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre et le sucre perlé, dans la cuve de la machine à pain. Sélectionner le programme " pâte": lorsque la pâte est mélangée et encore collante, ajouter le beurre en petits morceaux. Laisser tourner 10 minutes, puis arrêter le programme. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et incorporer le sucre perlé. Diviser la pâte en 12 petites boules et laisser reposer encore 30 minutes. Mettre le gaufrier à chauffer et placer-y les boules de pâte. Faire cuire 3-4 minutes, puis laisser refroidir sur une grille.

## Chantilly de spéculoos:

200g de crème fleurette  
100g de pâte de spéculoos "maison" ( recette trouvée chez Pralinette [ici](#) )

Délayer la pâte de spéculoos avec un peu de crème, puis ajouter le reste de la crème progressivement en mélangeant bien. Filtrer ce mélange à l'aide d'une passoire, puis transvaser dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz, secouer et placer quelques heures au réfrigérateur.

Dresser une rosace de chantilly sur la gaufre tiède et saupoudrer de cacao amer.