

# Gaufre de Liège

écrit par Pariseyn | 2 décembre 2024



Une petite douceur croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, irrésistible avec son petit goût caramélisé. Elle fera le bonheur des gouters ou des desserts, seule, car elle se suffit à elle-même : pas besoin d'ajouter de la crème chantilly, une pâte à tartiner ou autre chocolat fondant, même si ça n'est pas interdit de la faire. La recette n'a rien de difficile, mais il est recommandé d'avoir un bon pétrin, car la quantité de beurre à incorporer est du niveau d'une brioche ! A noter qu'on ne dit pas gaufre liégeoise, souvent entendu ça et là, mais gaufre de Liège, de même qu'on ne dit pas jambon parisien, mais jambon de Paris.

Ingrédients, pour 15 à 20 gaufres :

500 g de farine de force, type farine de gruau, T45 ou T55, 12

à 14% de gluten (farine « pâtissière » de la minoterie Brivot pour moi)

280 g de beurre doux

280 g de sucre perlé

250 g de lait entier ou demi-écrémé

1 œuf entier + un jaune d'œuf (environ 65 g)

15 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

5 g de sel non traité

8 g de levure sèche instantanée ou 16 g de levure fraîche

Couper le beurre en dés et le laisser à température pour qu'il soit légèrement ramolli (je l'ai sorti du réfrigérateur 4 heures avant).

Préparer et peser tous les ingrédients.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot, sauf le beurre et le sucre perlé.

Mélanger à vitesse 1 pendant 5 minutes : c'est le frasage.

Arrêter le pétrin et laisser reposer la pâte 5 minutes : cela permet à la farine de bien absorber les liquides.

Pétrir à vitesse 2 pendant 2 minutes.

Ajouter un tiers du beurre en dés et pétrir jusqu'à son incorporation et que la pâte retrouve son intégrité : cela m'a pris 5 minutes.

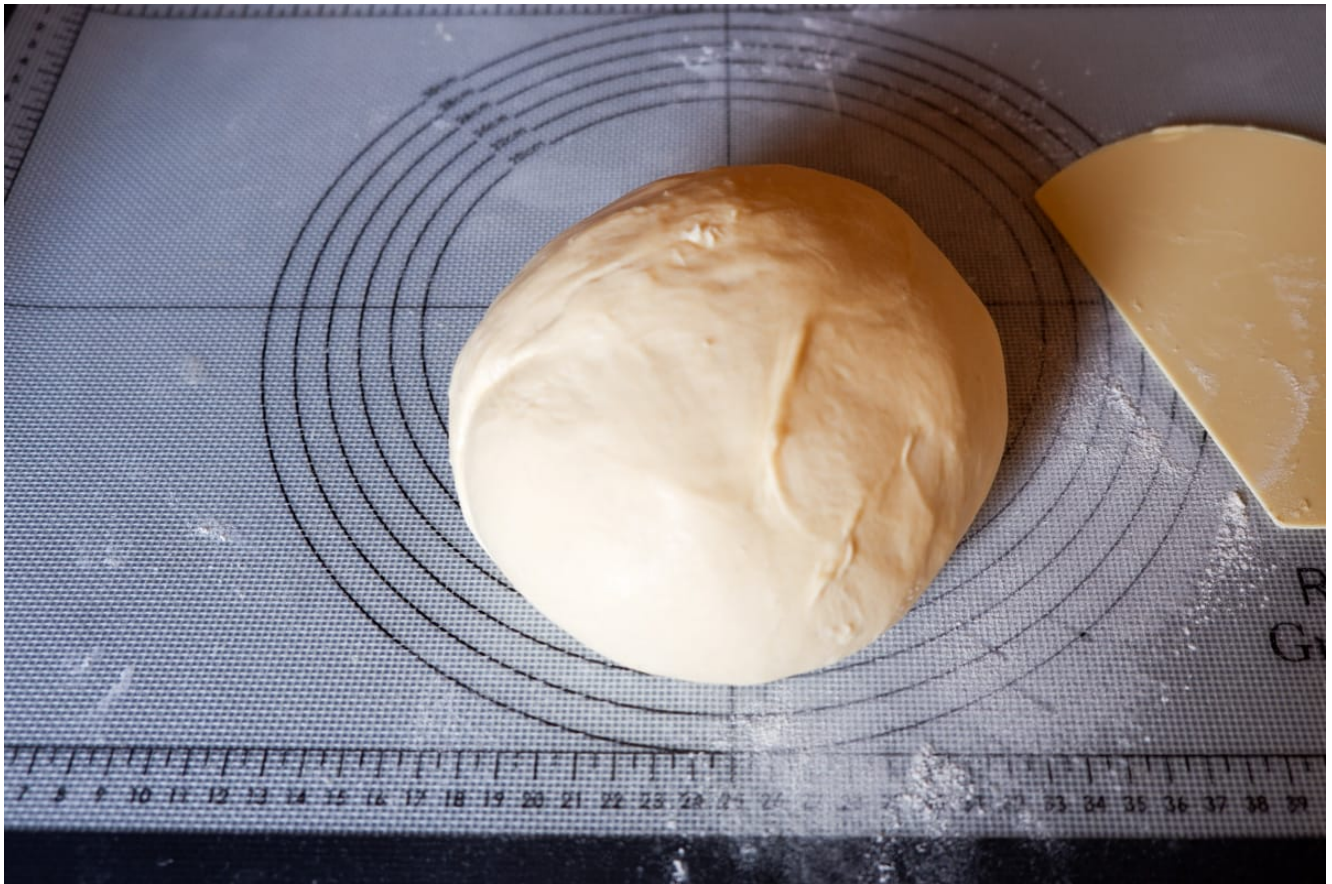
Ajouter le second tiers du beurre et pétrir jusqu'à son

incorporation : encore 5 minutes pour moi.

Enfin ajouter le reste du beurre et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (7 minutes pour moi).







La pâte est à 23,1 °C en fin de pétrissage, ce qui est ce que l'on cherche.

Faire le test du voile (« windowpane ») : ici, il est excellent.

Transférer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

La replier sur elle-même et la bouler. A l'aide d'une corne ou d'un coupe-pâte, tirer la boule vers soi en utilisant la friction de la pâte sur le plan de travail pour lisser la « peau extérieure ». Ceci redonne de la tension au pâton et lui permet de mieux fermenter.

Transférer la pâte dans un grand saladier et la couvrir.

Laisser fermenter à température ambiante (19,9 °C pour moi) pendant 2 heures : c'est le pointage. La pâte doit doubler de volume.





Mettre le gaufrier à chauffer. Le secret est de démarrer la

cuisson avec un gaufrier très chaud : mes plaques sont à 215 °C au moment de cuire une gaufre, c'est-à-dire quand la petite lumière verte s'allume pour indiquer que le gaufrier est prêt.

Dégazer la pâte en l'écrasant avec le poing.

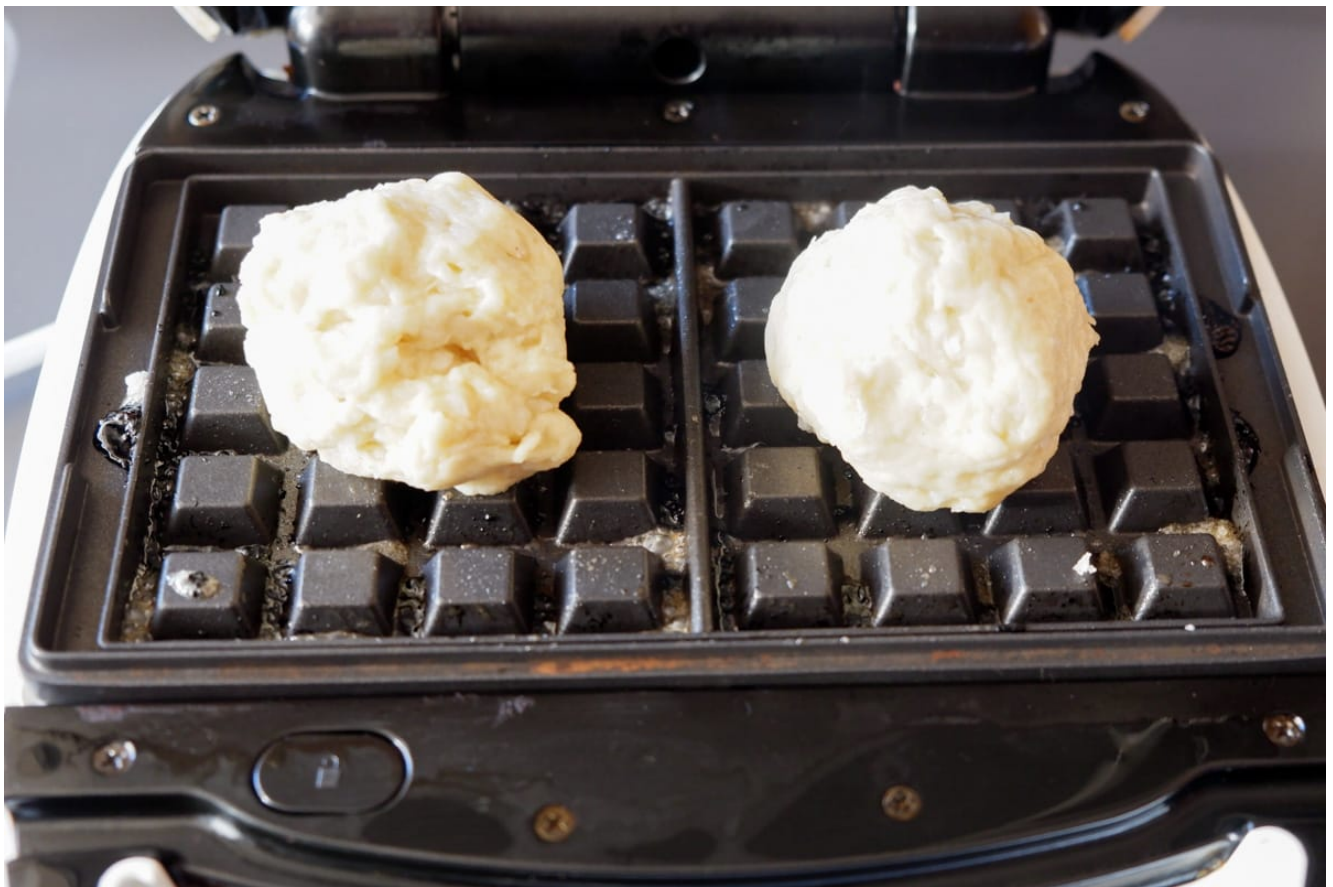
Verser dessus les 280 g de sucre perlé et mélanger avec une corne ou à la main jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé : il n'y a plus de grains libres.

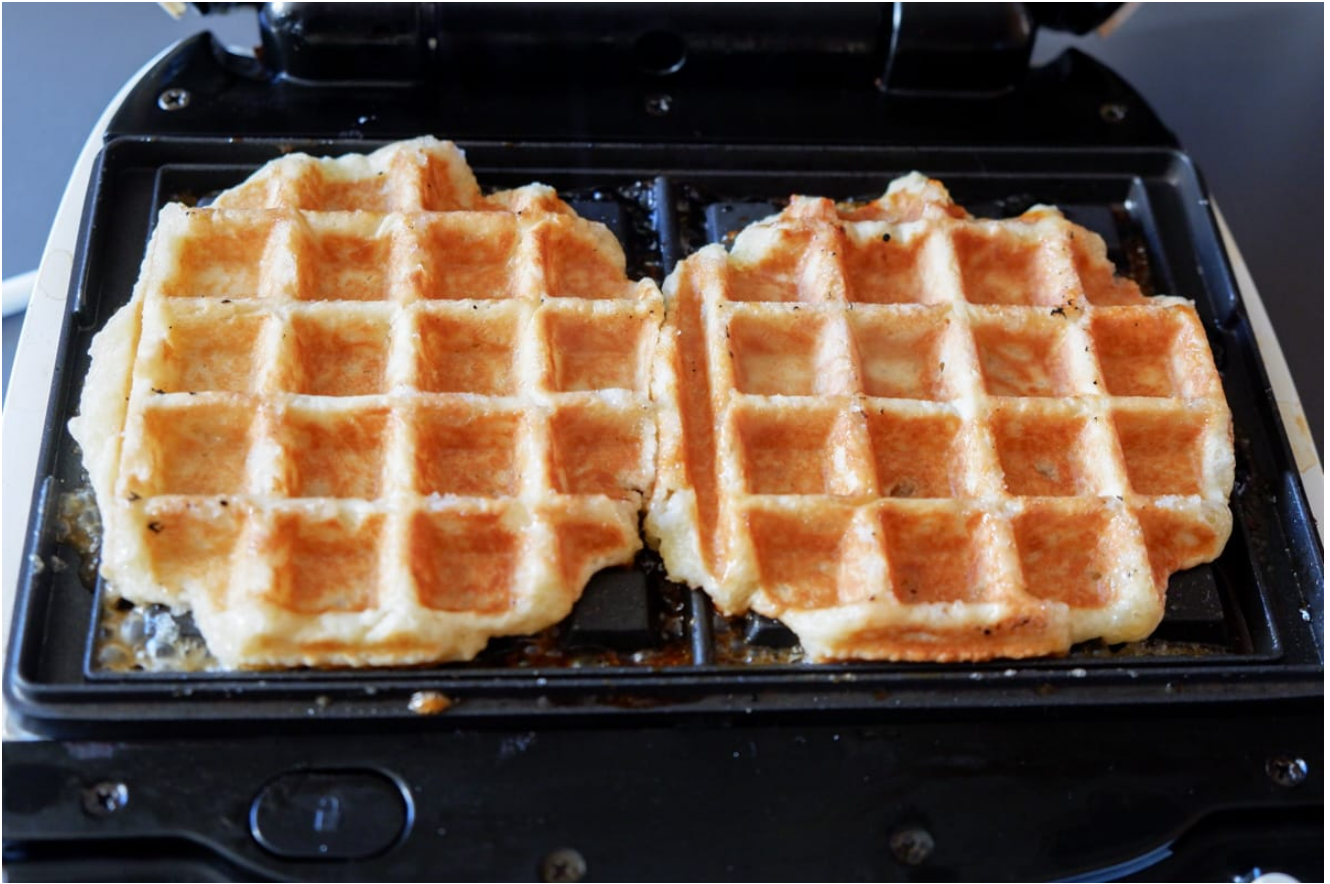
Division : la quantité de pâte pour former une gaufre dépend un peu du gaufrier que l'on utilise et de la taille des plaques à gaufre. Le poids d'un pâton peut ainsi varier de 70 g à 140 g. Pour moi, l'optimum est à 80 g. Cela permet d'obtenir avec mon gaufrier une gaufre arrondie, conforme à l'image de la gaufre traditionnelle de Liège.

Peser chaque pâton et le bouler succinctement entre les mains. La pâte colle un peu, mais se manipule facilement. Préparer ainsi tous les pâtons : avec ma quantité de pâte (1385 g), j'ai obtenu 17 pâtons.

Couvrir les pâtons d'un film plastique pour éviter qu'ils ne sèchent pendant la cuisson des autres.







Quand le gaufrier est bien chaud, déposer une ou deux boules de pâte en fonction de votre gaufrier. Pour moi, 2 pâtons de 80 g chacun. Inutile de beurrer les plaques, vu la quantité de beurre incorporé à la pâte : aucun risque de collage.

Refermer le gaufrier et cuire environ 4 minutes. Vérifier la coloration au bout de 3 minutes. Les gaufres doivent être bien dorées, mais pas trop brunes non plus. Si la coloration est insuffisante, refermer le gaufrier et continuer la cuisson jusqu'à 3 minutes 30 secondes ou 4 minutes. Il faut faire quelques essais en fonction du gaufrier que l'on utilise.



On peut les consommer tièdes, à peine sorties du gaufrier ou froides. On peut, comme je l'ai fait, cuire l'ensemble des gaufres, puis les réchauffer 30 secondes dans le gaufrier au moment de les déguster, ou les réchauffer 30 secondes au four à micro-ondes.

Ces gaufres se congèlent très bien une fois cuites. Pour les déguster, c'est très simple : on les passent directement du congélateur au gaufrier bien chaud pendant 30 secondes à 1 minute ou au grille-pain pendant environ 2 à 3 minutes.

Energie : 358 kCcal/100 g