CARLSBOURG
DEPUIS 1895

L'Authentique Gaufre de Liège

Ingrédients

Pour 12 personnes

- 500 g de farine T45
- 250 g de beurre de baratte Carlsbourg
- 160 g de sucre perlé
- 40 g de cassonade
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 20 g de levure fraîche
- 2 œufs

La star de la recette

☆ Chantilly Crème Entière Carlsbourg

La préparation

- Ramollissez le beurre 30 secondes au micro-ondes. Il ne doit pas être fondu.
- Faites tiédir le lait dans une casserole. Émiettez la levure fraîche dans le lait tiède, mélangez afin de faire fondre complètement la levure dans le lait et laissez reposer 10 minutes afin d'activer la levure.
- Versez la farine et la cassonade dans le bol d'un robot ménager avec un crochet. Ajoutez le mélange le lait et de levure et les œufs. Pétrissez 5 minutes à vitesse lente. Ajoutez le beurre ramolli et pétrissez 10 minutes. Relevez le crochet. Couvrez avec un linge et laissez lever la pâte 1h30 dans un endroit tiède.
- Dégazez la pâte et ajoutez le sucre perlé. Mélangez. Formez des petites boules de 120 g chacune. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, couvrez avec un linge sec et laissez reposer 15 minutes à température ambiante.
- Faites chauffer le gaufrier. Déposez un pâton (petite boule de pâte) et cuisez jusqu'à ce que la gaufre soit bien caramélisée (4 minutes environ). Répétez l'opération avec les autres boules de pâte.

Le dressage

- Servez avec de la Chantilly Crème Entière Carlsbourg et des fraises.

Bon appétit !