

Gaufres fourrées à la vergeoise

Ingrédients pour la pâte à gaufre (environ 50 gaufres) :

500 gr de farine
30 gr de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
150 gr de beurre en dés
4 œufs frais
20 cl de lait
20 gr de levure de boulanger

Pour le fourrage:

500 gr de vergeoise blonde (ou de sucre roux)
250 gr de beurre coupé en dés
3 cuillères à soupe de rhum brun



La recette:

Préparation de la pâte:

1- Dans un bol, émietter la levure, ajouter les 30gr de sucre, le sucre vanillé et les 20cl de lait tiède. Attention de ne pas dépasser les 25 ° pour la levure. Bien mélanger et laisser agir 15 mn.

2- Dans un grand saladier, mettre la farine, creuser un puits et y ajouter le mélange levure, lait, la pincée de sel, le beurre mou en dés, les œufs. Pétrir et former une boule de pâte. Couvrir d'un torchon et laisser reposer la pâte au moins 1 h 30 à bonne température (23 à 25 °).

Préparation du fourrage:

Mélanger le beurre mou, la vergeoise et le rhum. Réserver à température ambiante.

La cuisson:

Façonner des petites quenelles de pâte, les déposer sur une plaque farinée, les couvrir d'un torchon et laisser poser de nouveau 30 mn. Les cuire dans l'appareil à gaufre (petits trous) 2 par 2. Lorsque les gaufres sont encore chaudes, les ouvrir en deux et les garnir de la préparation beurre vergeoise. Les aplatir légèrement et les laisser refroidir.