



GAUFRES DE BRUXELLES

On en mangerait des dizaines. Malgré leur nom, c'est à la côte belge qu'on les déguste par tradition, les jours de grand vent où l'on veut se réchauffer. De la farine, du sucre, de la levure, des œufs, du beurre fondu et enfin du lait pour détendre. Un tout bon gaufrier et c'est parti!

Je propose ici la version au robot, qu'il est facile de pratiquer en version Robinson des bois, à la main.

Ces gaufres de Bruxelles se dégustent chaudes. Chaque convive les agrmente à sa guise: proposez sucanat/demerara ou miel, Confiture maison ou Crème Chantilly maison (qui sera à base de crème fraîche fermière de lait cru, bien sûr).

POUR 12 GAUFRES

- ¼ cuill. c. de levure sèche de marque Rapunzel
- 75 g de beurre
- 250 g de farine d'épeautre claire
- ¼ cuill. c. sel marin
- 20 g de sucre complet (1 cuill. s.)
- 3 petits œufs entiers
- ± 40 cl de lait ou d'eau

MATÉRIEL

- gaufrier avec les grilles à gros trous)
- robot type Magimix, sopalín ou pinceau de cuisine, petite casserole, tamis*, louche

TIMING

- Préparation: 10 minutes
- Repos: 6 heures
- Cuisson: 3 minutes/gaufre

LES MOTS SUIVIS
D'UNE ASTÉRIQUE
SE RÉFÈRENT AU
GLOSSAIRE IMAGÉ DE
CE TOME

1. T-6H. FAIRE GONFLER LA LEVURE

Faites gonfler pendant cinq minutes la levure dans 3 cuill. s. de lait ou d'eau tiède additionnée d'une pincette de sucre. La levure va gonfler et faire des bulles, c'est le signe qu'elle est prête à être incorporée à la farine pour alléger la pâte.

J'utilise ¼ cuill. c. de levure (équivalent de 2 g de levure fraîche de boulanger) alors que la recette de ma grand-mère intègre une cuiller à soupe pour les mêmes proportions (10 g de levure). Cela me permet de laisser la pâte monter plus longtemps et de développer un arôme plus subtil. La gaufre est aussi plus digeste.

2. BEURRE FONDU.

Pendant le même temps, dans un petit poêlon, déposez le beurre coupé en petits dés pour faciliter la fonte. Placez le poêlon sur un feu doux. Laissez-le fondre en douceur, en quelques minutes.

En cuisine professionnelle, on dispose de coins de feu très doux où l'on peut battre le beurre dans une casserole pour qu'il fonde sans trop chauffer. Le beurre trop cuit change la texture.

3. PÂTE

Versez dans le bol du robot la farine, le sucre, la vanille, le sel et la levure montée. Tournez, puis ajoutez les œufs déjà fouettés. Ajoutez le beurre fondu. Touillez, puis rectifiez les doses de liquide avec du lait ou de l'eau; la pâte doit être coulante.

Vérifiez la consistance à l'œil, car parfois les doses de liquide dépendent de la qualité et de la variété de la farine.

4. REPOS

Mettez au repos sous terrine, que vous couvrez d'un torchon (« Propre » selon certaines recettes – « Non, mais ! Que croient-ils ? »). Laissez la pâte reposer à température ambiante sans y toucher pendant au moins six heures. Elle va fermenter et bientôt doubler de volume, grâce au travail de la levure.

S'il fait trop froid chez vous, faites fermenter devant la porte ouverte du four chauffé au minimum ou près d'un radiateur (pas dessus...). Plus vous utilisez de levure, plus la pâte gonfle vite: avec 5 g de levure pour les doses ci-avant, on laisse reposer 1 heure.

5. T-30' CUISSON

Faites préchauffer le gaufrier, muni des grilles à gros trous, sur puissance moyenne. Cela peut prendre de 5 à 6 minutes. Badigeonnez l'intérieur d'huile ou de beurre, à l'aide de papier ménager.

Déposez une bonne cuillerée de cette pâte mollette sur chaque grille (presque une demi-louche à crêpes). La pâte s'étendra d'elle-même. Lissez-la avec le dos de la louche.

Pour les gaufriers antiadhésifs, ne badigeonnez que pour la première gaufre.

La première fournée est parfois ratée. On n'y sacrifie pas la bonne pâte, chère en bons produits. Faites alors cuire une pâte minute (farine la moins chère et eau jusqu'à consistance voulue), qui nettoiera les scories des anciennes cuissons et prendra le risque de la première gaufre.

6. Fermez le moule. Pressez après quelques secondes pour laisser d'abord la vapeur s'échapper et la pâte gonfler.

7. Selon votre appareil, elles seront cuites et bien dorées en 2 à 4 minutes. Certains appareils doivent être retournés en cours de cuisson.

8. SERVICE

Ouvrez le moule pour détacher la gaufre. Utilisez une aiguille à tricoter ou une pique à brochette pour ne pas toucher les grilles anti-adhésives.

Servez avec de la Crème Chantilly
(voir page suivante)



La pâte à gaufres de Bruxelles sans robot et sans grumeaux est imagée en vidéo et texte chez le Chef Simon: <https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/gaufres--5>

Conserver et réchauffer des gaufres

Pour une consommation ultérieure, laissez refroidir sur une grille avant de conserver dans une boîte à biscuits. Vous les réchaufferez au grille-pain. Ma voisine les réchauffe cinq minutes au four. Aïe, quelle pratique énergivore...

Souvenirs du Moyen-Age

Ces gaufres sont peu sucrées à la base. Chaque convive les nappes au choix, selon son chemin de vie. L'avantage de cette version ancienne des desserts est que chacun dose le sucre selon son propre goût. Le sucre reste alors non cuit, ce qui est un avantage majeur si vous sucrez au miel de qualité ou au sucanat/demerara. C'est un souvenir du Moyen-âge, où les gâteries n'étaient pas sucrées mais servies avec un bol individuel de sucre concassé. Un autre reste moyen-âgeux : les *smottebollen* de la Foire du Midi à Bruxelles, ces beignets que chacun trempe dans le sucre glace.

CRÈME CHANTILLY

La crème Chantilly est de la crème fouettée sucrée. Montez $\frac{1}{4}$ de litre de crème fraîche de ferme au fouet. Utilisez le fouet manuel des courageux*, le fouet électrique* ou le robot dédié type Magimix ou Kenwood*. À la rigueur, on peut monter la crème au robot à gros couteau. Commencez en douceur; augmentez la vitesse ensuite. En fin de course, incorporez 2 cuill. s. rases de sucre glace* (doses classiques : un cinquième du poids en sucre). Continuez à fouetter encore un instant.

On peut, avec beaucoup d'attention, fouetter la crème au robot à gros couteau. Il s'agit d'arrêter dès les premières rides fermes (ou quand la couleur change), car passé ce stade, vous arriveriez à produire du beurre. Irréversible. Pour éviter ce phénomène, on part d'une crème très froide.