

La gaufre fourrée de Dunkerque



INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Pour l'appareil gaufre :

500 g de farine
120 g de beurre ramolli
30 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanille
150 de levure
10 g de sel
4 œufs
10 cl de lait

Pour le fourrage :

la gaufre fourrée de Dunkerque

Écrit par Sylvie P

200 g de framboise surgelées
80 g de sucre Cuisson
10 g de fécule de pomme de terre

PREPARATION DE LA RECETTE : ☐ ☐ ☐

Réalisation de l'appareil à gaufre :

Tiédir le lait avec le sucre
Délayer la levure dans le lait tiédi et sucré
Dans une terrine, verser la farine . Y faire un puits et y ajouter les œufs, le sel
Le beurre ramolli et la levure délayée
Pétrir la pâte et laisser reposer 2 heures, recouverte d'un linge dans un endroit tiède

Réalisation du fourrage :

Mélanger l'ensemble dans une casserole et laisser compoter

Cuisson et finition des gaufres :

la gaufre fourrée de Dunkerque

Écrit par Sylvie P

Faire des boules de la grosseur d'une noix, les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les laisser reposer jusqu'à ce qu'elles doublent de volume :

Les cuire au gaufre (la gaufre va gonfler et on pourra alors la couper pour la fourrer)

Les ouvrir sitôt cuites, les fourrer à la framboise et les remettre 5 secondes dans le gaufrier
Tenir fermé avec jusqu'au moment de servir . Ces gaufres se conservent fourrées deux ou trois jours.