

# Les gaufres fourrées à la vergeoise

"les gauf' au chuc"

Type de recette: Goûter ou dessert Origine: Nord Pas de Calais Saison: Toutes



Difficulté  
1/5



Temps de préparation  
20mn + 2h de repos



coût  
1/5



Temps de cuisson  
30 secondes par gaufre

## 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  
20 cl de lait  
20 gr de levure de boulanger (1 cube de levure fraîche)

## Ingrédients pour le fourrage:

500 gr de cassonade (vergeoise blonde)  
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. Bien mélanger et réserver.

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 oeufs. Bien mélanger et former une boule de pâte. Couvrir d'un torchon et laisser reposer la pâte au moins 1 h 30.

### Préparation du fourrage:

Mélanger le beurre mou, la vergeoise et le rhum. Réserver.

### 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. Déguster au goûter avec une bolée de cidre.

