

LA GAUFFRE FLAMANDE

Pour 1 kg de farine :

- 350 gr de beurre fondu,
- 5 œufs battus en omelette,
- 25 gr de levure de boulanger, (délayée dans un bol de lait tiède),
- 5 cuillères à soupe de sucre semoule,
- 1 pincée de Sel fin.

Pour le fourrage :

- 500 gr de « vergeoise » blonde ou brune,
- Un peu de lait,
- 1 cuillère à soupe de rhum,

(L'ensemble doit former une pâte onctueuse).

Mélangez tous les ingrédients à la main.

La pâte obtenue doit être souple mais pas liquide. Si elle est trop dure, ajouter un peu de lait.

Faites des pâtons, les déposer sur le gaufrier et cuire 2 mn environ. Les ouvrir aussitôt sortis et les fourrer avec le mélange de vergeoise.

Bien les refermer et les aplatir avec la main.

Il ne reste plus qu'à les déguster une fois qu'elles sont refroidies.

