

Gaufres fourrées vergeoises (ou Gaufres de Lille)

Bonjour à toutes et tous,

Je vous propose de continuer notre aventure gourmande du jour autour d'une spécialité « terroir » venant du Ch'Nord : la gaufres de Lille ou gaufre fourrée au sucre vergeoise. J'ai découvert cette pâtisserie au hasard d'une flânerie internet-
esque sur des sites de cuisine, en quête de recherche de recettes de gaufres pour mes gourmands. C'est une spécialité de la Maison Meert (de Lille), qui les fabrique depuis 1848 et ét(ait?) « Fournisseur officiel de sa Majesté le roi Léopold Ier », le Roi des Belges. Ces gaufres sont réputées dans la gastronomie Lilloise.

Après avoir trouvé la recette originale [sur ce ce site](#), je les ai vite tentées pour régaler ma tribu. Après préparation/cuisson, je dois avouer que la surprise fut de taille pour nous tous. C'est moelleux, croustillant, très fondant, plein de sucre et de gras dans la garniture, d'où une (forte) envie de reviens-j... On en refera, c'est certain !

En attendant, je partage l'idée avec vous. Si vous ne connaissez pas, laissez-vous tenter ☐ Bonne journée



Gaufres fourrées vergeoise ou Gaufres de Lille

Recette : Gaufres fourrées vergeoise

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Temps de repos : 2H

Ingrédients

Pour 20-25 gaufres environ

la pâte à gaufres :

- 250 g de farine
- 30 gr de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 2 petits œufs ou 1 gros
- 10 cl de lait
- 10 g de levure de boulanger fraîche

Le fourrage vergeoise :

- 250 g de sucre vergeoise (*)
- 120 g de beurre doux + 1 pincée de sel (<< sortez le à l'avance du réfrigérateur)
- 1 cuillère à soupe de rhum

Réalisation

Étape 1 : la pâte à gaufre

- Dans bol, délayez la levure émiettée dans le lait que vous aurez préalablement tiédi. Mélangez bien puis réservez un petit quart d'heure.
- Dans un saladier (ou le bol d'un robot), disposez la farine, sucre, sel, le beurre coupé en petits morceaux, les œufs puis versez le mélange {levure+lait}. Mélangez le tout à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène et forme une boule.
- Couvrez d'un torchon, puis laissez reposer la pâte environ 2 heures (le temps que la levure commence à faire gonfler la pâte).

Étape 2 : Préparation du fourrage à la vergeoise.

Tout simple : Mélangez ensemble la vergeoise, le beurre et le rhum jusqu'à former une pâte. Laissez reposer (hors du frigo en temps normal, au frais s'il fait plus de 25°C chez vous ^^).

Étape 3 : La cuisson

- Équipez votre appareil à gaufre des moules « gaufrettes » puis faites chauffer l'appareil à gaufres.
- Formez (à la main ou à la cuillère) des petites boules de pâte puis placez-les par deux au centre des empreintes appareil. Faites les cuire 3-4 minutes (le temps qu'elles se détachent de la plaque et soient bien dorées).
- Alors que les gaufres sont encore chaudes, ouvrez les en deux et garnissez les de la préparation à la vergeoise. Aplatissez légèrement puis laissez refroidir.

Déguster tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- *Sur la texture de la pâte* : La pâte à gaufre ne doit pas être de texture type pâton de pain ou de brioche pour être plus moelleuse. Si elle colle pour la réalisation des boules de pâte à cuire, n'hésitez pas à utiliser une cuillère.
- *Conservation* : En théorie, ces gaufres se conservent quelques jours. En pratique, elles ne passeront pas la journée ;
- *Variantes* : Si vous ne trouvez pas de vergeoise, remplacez par du sucre roux, et ajoutez une demi gousse de vanille grattée.

