

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 3

Gaufres du nord à la bière

Pour 6 personnes:

Ingrédients:

- 4 œufs
- 500 gr de **farine du moulin fine fleur ou boulangère**
- 15 gr de levure de boulanger
- 75 gr de sucre glace
- 25 gr de cassonnade
- 50 cl de bière blonde, brune ou ambrée
- 25 cl de lait
- 1 trait de rhum

Préparation:

- Délayez la levure avec un peu de lait tiède
- Dans un grand saladier, mélanger le lait tiédi et le beurre, ajoutez les jaunes d'œufs, puis la levure et la farine
- Versez peu à peu la bière pour obtenir une pâte homogène plus épaisse qu'une pâte à crêpes.
- Ajoutez le rhum
- Battre les blancs en neige et les incorporer doucement
- Couvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer une heure.
- Cuire dans un gaufrier graissé et très chaud.

Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

