

## Gaufre fourrée



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

- 1kg de farine sel
- 250 g de beurre
- 1 cube de levure de boulanger
- 50g de sucre
- 6 œufs

### MATERIEL NECESSAIRE

1 gaufrier un cul poule un fouet un pinceau silicone

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- faire ramollir le beurre au micro-onde
- Dans un saladier, placez la farine et le sel, faire un puit ajouter œufs, levure et le beurre, mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
- 2-Laissez monter à l'abri de l'air.
- 3- Ensuite faire de petits cigares avec la pâte et laisser encore monter.
- 4- Faire cuire dans le moule à gaufres préalablement chauffer. Une fois cuites les sortir du moule, les ouvrir **tout de suite** et les fourrer

### CONSEILS ET ASTUCES

Pendant que la seconde gaufre est dans l'appareil, ouvrir la première gaufre à l'aide d'un couteau pointu, bien aiguisé en prenant soin de ne pas la couper complètement.

## Fourrage cassonade



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

- 
- 500 g de sucre vergeoise
- 250 g beurre mou

### MATERIEL NECESSAIRE

Bol de préparation 1 fouet

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Fouettez les 2 ingrédients ensemble
- 2-Fourrer généreusement les gaufres
- 3- Parfumez au genièvre, au rhum (facultatif)

### CONSEILS ET ASTUCES

A la cassonade...euh pardon à la vergeoise !mais dans ch' nord on dit com'cha !

