Gaufres du Ch’Nord (épreuve de Mercotte, Le meilleur Pâtissier)

Mercredi prochain, 19 septembre 2018, pour l’émission »Le meilleur pâtissier », Mercotte, aidée par Dany Boon, nous propose de réaliser des Gaufres du Ch’Nord!

Je vous livre donc ma recette des ces délicieuses petites gaufres fourrées bien sur à la chicorée, Ch’Nord oblige. La base de la recette n’est pas difficile à réaliser mais la cuisson de ces gaufres et surtout leur fourrage est plus technique. Je vais vous livrer mon petit secret pour les fourrer plus facilement. En effet la tradition veut que l’on cuisent ces fines galettes et qu’on les farcissent tout de suite après cuisson en les ayant ouvert en deux à l’aide d’un petit couteau….mais c’est là où se niche la difficulté car elles sont justement très fines et donc fragiles…

Gaufres du Ch’Nord (épreuve de Mercotte, Le meilleur Pâtissier)

Il vous faudra bien sûr un gaufrier mais avec des plaques spéciales car ces gaufres sont beaucoup plus plates que les gaufres traditionnelles… Trouver le gaufrier spécifique et particulier pour ces gaufres relève du parcours du combattant (et en plus il faut un feu au gaz…) donc je vous conseilles le gaufrier de la marque Téfal que vous pouvez trouver en cliquant sur la photo ci dessous. Attention: il n’est pas équipé à la base des plaques pour gaufrettes: il faut les acheter en plus.

Tefal Croque gaufres et sandwiches, 2 jeux de plaques inclus, Rangement facile, Nettoyage facile, Indicateur de chauffe, revêtement antiadhésif, Snack Collection SW853D12

Vous pourrez donc le compléter grâce à des plaques complémentaires pour faire par exemple ces gaufres fines du Ch’Nord.

Tefal Coffret Snack Collection de 2 plaques gaufrettes + livre de recettes XA800512, Noir

Vous pouvez également utiliser le gauffrier « Fritel combi waffle maker » avec lequel j’ai réalisé cette recette.

Ingrédients pour environ 15 Gaufres du Ch’Nord fourrées (donc 30 gaufrettes…)

- 250 g de farine tamisée
- 15 g de levure fraîche
- 5 cl de lait légèrement tiédi
- 100 g de beurre mou
- 1/2 cuillerée à café de sel
- pincée de sel
- 50 g de sucre en poudre
- 2 œufs

Pour le fourrage

- 90 g de beurre salé mou
- 170 g de cassonade
- 3 cl de chicorée liquide. Si vous n’aimez pas la chicorée vous pouvez la remplacer par de la vanille liquide ou de l’extrait de café ou tout simplement remplacer l’ensemble du fourrage par de la confiture ou du lemon curd (pour la recette du lemon curd maison cliquez ici).

Préparation

- Délayez la levure dans le lait légèrement tiédi.

Délayez la levure dans un peu de lait

- Versez tous les ingrédients de la pâte dans le bol de votre robot.

Versez tous les ingrédients de la pâte dans le bol de votre robot

- Pétrissez pendant deux à trois minutes de manière à obtenir une pâte bien homogène.

Pétrissez pendant deux à trois minutes

- Laissez pousser la pâte pendant deux à trois heures dans un endroit chaud (pas plus de 35°) et recouvert d’un linge propre.

Laissez pousser la pâte

- Préparez la farce des gaufrettes: versez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien.

Préparez la farce des gaufrettes

- Quand la pâte a levé, façonnez des petites boulettes d’environ 25 à 30 g chacune selon la surface de vos emplacements sur le gaufrier.

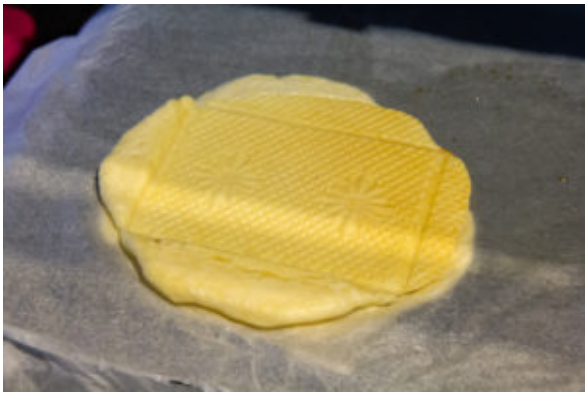
Formez alors des petites

boules de pâte

- Aplatissez chaque boulette pour leur donner grossièrement la forme des emplacements de votre plaque.

Aplatissez chaque boulette

- Et voilà l’astuce. au lieu de cuire une seule galette (dans ce cas elle doit faire environ 40 à 45 g suivant la surface de vos emplacements) puis de l’ouvrir en deux avec un couteau bien fin et bien aiguisé avant que la gaufrette ne refroidisse, je cuis deux boulettes en même temps séparées par une feuille de papier cuisson. Je dépose une boulette bien au milieu de l’emplacement puis je pose le papier par dessus et la deuxième boulette par dessus et je referme le gaufrier…



Cuire les gaufrettes

- Dés la sortie du gaufrier parez les gaufrettes (coupez

les bords pour qu’elles soient bien nettes).

Parez les gaufres

- Fourrez les gaufres avec une mini spatule ou un couteau.

Fourrez les gaufres avec une mini spatule ou un couteau.

Avec un petit thé ou à croquer au goûter c’est délicieux!

Gaufres du Ch’nord

Gaufres du Ch’nord

Gaufres du Ch’nord