



Amateurs de gaufres, bienvenue sur cette page qui vous est destinée



Voici une liste non exhaustive des recettes en ma possession:

- [Gaufre de Liège](#) 📷
- [Gaufre de Bruxelles](#)
- [Gaufre de Namur](#)
- [Gaufre à l'ancienne](#)
- [Grosse galette liégeoise](#)
- [Gaufre fine de Herve](#)
- [Gaufre de Verviers](#)
- [Gaufre du Perron](#)
- [Gaufrette Wallonne](#)
- [Gaufre de foire](#)
- [Gaufre chaude flamande](#)
- [Gaufre légère à fourrer](#)
- [Galette de Tilff](#)
- [Galette d'Outre-Meuse](#)

La gaufre: "Facile
à préparer,
économique et si
savoureuse..."



Sondage express

Quelle est
votre gaufre
préférée?

La gaufre
de Liège

La gaufre
de Bruxelles

La gaufre
de ménage

Une autre

[Résultats](#)

[Quick-Web.Com](#)

La [confrérie de la gaufre Liégeoise](#) possède de très nombreuses recettes qui complète les recettes proposées sur cette page.

Gaufres à la crème, Gaufres aux fruits, Gaufres Gatinaises, Gaufres "Maison", Gaufres du Nouvel An, Gaufres de Toussaint, Gaufres au lait battu, Galettes à la crème, Galettes feuilletées, Galettes de Grand-Mère, Galets de "Maman Ninie", Galettes fines sucrées, Galettes au sirop, Gaufresttes fourrées, Gaufres molles, Gaufres ménagères, Gaufres à la cannelle, Gaufres Chantilly, Gaufres 4/4, Gaufres aux amandes, Gaufres de chasse, Galettes de sucre, etc

[Cliquez ici pour les découvrir.](#)

[D'autres recettes de dessert Liégeois \(Bouquettes, croustillons, gosettes, etc\)](#)

[[Origine](#)] [[Ingrédients](#)] [[Gaufrier](#)] [[Cuisson](#)] [[Conseils](#)] [[Dégustation](#)] [[Forum](#)]
[[Liens](#)]



Origine:

Le mot "gaufre", emprunté au francique, signifie *gâteau de cire d'abeille*. Aujourd'hui, on l'assimile plus volontiers à cette délicieuse pâtisserie mince et légère, cuite au gaufrier.

NB: Le francique est la langue des anciens Francs, faisant partie du germanique occidental.



Ingrédients:

La levure:

L'idéal est d'utiliser de la **levure fraîche**. Vous pouvez en trouver dans les **grandes surfaces** au rayon frais ou tout simplement chez les **boulangers**. Ces derniers gros consommateurs de levure sont nombreux à en revendre pour le plaisir de leur clientèle.

La levure est cultivée industriellement, en utilisant de la mélasse - un résidu de l'industrie du sucre - comme matière première. La levure est obtenue à partir d'une culture unicellulaire, qu'on fait croître en laboratoire en quantités de plus en plus importantes. Etant un organisme vivant, la levure ne peut se conserver indéfiniment. La levure fraîche est particulièrement sensible aux conditions de stockage. L'idéal est de stocker la levure dans un réfrigérateur propre, entre 3 et 10°C, où elle peut se conserver jusqu'à 4 semaines.

Vous pouvez aussi **congeler** de la levure fraîche et la conserver plusieurs semaines voire quelques mois. La levure étant un micro-organisme vivant, en la congelant, vous le tuez mais son pouvoir chimique bien qu'affaibli est conservé. Il vous faudra dès lors mettre 1/3 de levure en plus pour arriver au même résultat qu'avec de la levure fraîche.

La levure fraîche est donc une substance vivante qui se multiplie dans la pâte où elle puise sa nourriture, principalement du sucre qu'elle transforme en libérant du gaz carbonique qui gonflera la pâte. Elle travaille le mieux à une température comprise entre 25 et 30 degrés environ. Elle améliore généralement le goût du produit fini mais nécessite 2 à 3 heures pour atteindre son résultat optimum.

Pour les autres, il reste la **levure sèche ou chimique**. Cela vous convient tout aussi bien mais il vous faudra environ **2 fois plus de temps** qu'avec de la levure fraîche pour faire lever votre pâte.

La levure chimique ou baking powder est un mélange de bicarbonate de soude, d'acide tartrique et d'un stabilisant comme l'amidon de maïs. Il en existe beaucoup d'autres formules. Dès qu'elle est ajoutée à la pâte humide, les ingrédients réagissent aussitôt et libèrent du gaz carbonique qui gonfle la pâte. Il faudra donc toujours l'ajouter à la dernière minute et cuire aussitôt sinon le gaz s'échappera. Avantages : rapidité. Inconvénient, en cas d'excès, elle donne un arrière goût désagréable au produit fini.

Les dosages de l'une et l'autre sont différents et sont donnés sur les emballages commerciaux.

Le sucre:

Sciure:

Le sucre sciure provient de sucre granulé standard qui est comprimé, séché et soumis à une longue maturation. Ensuite, il est broyé et tamisé, pour séparer les différents calibres. C'est un sucre très pur, d'aspect mat, caractérisé par une structure de grains arrondis et une très grande uniformité granulométrique.

Pour voir à quoi cela ressemble et avoir plus d'information:

Visitez la page "sucre sciure" de la [sucrierie Tirelemenont](#).

Perlé:

Le sucre perlé est obtenu à partir de sucre granulé standard, après humidification, compression, séchage et broyage. Ensuite, le sucre obtenu est tamisé et les perlés sont ainsi séparés des sciures, avant d'être polis. Le sucre perlé se distingue par sa très haute pureté (normes C.E.E. n°1) et se caractérise par une dureté optimale

obtenue par le moulage à froid à très haute pression et par un séchage progressif très long. Granulométrie P4 : 5.6 - 8 mm

Pour voir à quoi cela ressemble et avoir plus d'information:

Visitez la page "sucre perlé" des [sucrerie Tirelemenont](#). et [Couplet](#).



Gaufrier:

Pour les particuliers et petits commerces:

- La [firme française OCOR](#) vous propose toute une gamme de gaufrier: Galette fine, Gaufrette, Gaufre au sucre, aux fruits, de Bruxelles, de foire, en coeur, ronde, etc
Cette marque est distribuée en Belgique par la firme [Dielec](#) située à Liège.
- La [firme belge AMPI](#) offre une belle gamme de gaufrier électrique mais aussi au gaz!
- La [firme HVD](#) à Bruxelles offre une large de choix de gaufriers dont beaucoup au gaz.

Pour les industriels:

- Des machineries pour gaufrierie industrielle sont proposées par la [firme belge Acemal](#).



Cuisson:

Méthode habituelle

- Faites chauffer le gaufrier entre 10 et 15 minutes selon le modèle.
- Une fois le fer chaud, déposez vivement la quantité requise de pâte de manière à remplir le moule au ras des alvéoles (N'en mettez pas de trop pour éviter les débordements).
Rabattez la 2ième plaque.
- Si l'appareil le permet, renversez le gaufrier sur sa charnière: à ce moment, la pâte descend au fond des alvéoles du couvercle et la cuisson est très régulière.
- Maintenez l'appareil fermé pendant environ 10 secondes.
- La cuisson demande selon le type de gaufrier et la recette de 2 à 5 minutes.
- Quand la gaufre semble cuite (cad bien dorée), détachez-la vivement et posez-la quelques instants sur une grille.
Elle devient alors rapidement dure et croustillante.



Conseils:

- Les gaufres sont meilleures tièdes, mais peuvent néanmoins être consommées dans les heures qui suivent la cuisson.
Si vous désirez les manger froides, *faites-les cuire un peu plus longtemps.*
- Pour donner une touche particulière à votre préparation, n'hésitez pas à parfumer la pâte avec de l'eau de fleur d'oranger, un zeste de citron, du rhum, du sucre vanillé...



Dégustation:

La gaufre est un plaisir qui se déguste à toute heure de la journée et à toutes les modes!

Nature, saupoudrée de sucre ou nappée de confiture, elle vous mettra de bonne humeur au petit déjeuner.

A "*quatre heure*", garnie de crème chantilly et de fruits frais (des fraises par ex.), elle fera le bonheur des petits et des grands.

Nappée d'une sauce au chocolat avec une cuillerée de glace vanille ou d'un sirop (de Liège par ex.), elle constituera un excellent dessert.

En un mot, la gaufre est versatile et se laisse manger de toutes les façons.

Bon appétit!



Vous connaissez une variante, avez une nouvelle recette ou voulez poser une question?
Utilisez le [forum](#) ou [envoyez-moi un mail](#).

**Gaufre de
Liège:**

La gaufre Liégeoise est cette gaufre épaisse que nombre d'entre vous apprécie depuis leur plus jeune âge.

Ingrédients

Pour 15 à 25 gaufres

- 1 kg de farine
- 75 gr de levure
- 5 dl de lait et eau (tempérés)
- 50 gr de sucre sciure (fin/semoule)
- 2 oeufs
- 500 gr de margarine *voire beaucoup plus*
- 50 gr de miel
- 10 gr de sel
- vanilline ou cannelle
- 3 gr de bicarbonate de soude
- 600 gr de sucre perlé (gros)

- Faites une pâte levain avec 800gr de farine, la levure, 5 dl de lait et d'eau, le sucre sciure et les oeufs
ou alors un visiteur (Jean-Jacque D.) nous a confié sa recette vieille de 20 ans: 1) margarine ou beurre (n'hésitez pas) + sucre + vanille 2) oeufs 3) farine 4) levure + lait ou eau 5) sucre perlé
- Laissez pousser pendant 15 minutes puis ajouter la margarine, le miel, 200gr de farine, le sel et la vanille ainsi que le bicarbonate de soude
- Pétrissez le tout pour obtenir une pâte homogène et laissez pousser pendant 10 minutes dans un endroit tempéré
ou pétrissez "court" sinon votre pâte risque de devenir trop élastique
- Ajoutez ensuite le sucre perlé et divisez en pâtons de 90 à 140gr selon le fer dont vous disposez et laissez pousser un peu
- Faites cuire à feu doux pour les grosses gaufres et à bon feu pour les fers à mailles peu profondes.

La confrérie de la gaufre de Liège vous propose [2 autres recettes](#).



[Un commentaire?](#) [Une question?](#)

Gaufre de Bruxelles:

Ingrédients

- 125 gr de farine
- 250 ml de lait
- 50 gr de sucre
- 100 gr de beurre fondu
- 4 oeufs
- 10 gr de sel
- 1/4 de bâton vanille
- 50 gr de sucre perlé

- Faites bouillir 1/4 de litre de lait avec 1/4 de bâton de vanille et laissez tiédir
- Dans un saladier, mettez 125gr de farine, mélangez-y 4 jaunes d'oeufs, une pincée de sel et une cuillère à café de sucre
- Délayez-y le lait et ensuite 100 gr de beurre fondu
- Travaillez le tout pour obtenir une pâte bien lisse dans laquelle vous mélangerez délicatement les 4 blancs d'oeufs battus en neige très ferme
- Faites chauffer le fer à gaufre sur une position moyenne et beurrez-le légèrement
- Versez-y de la pâte et faites cuire et dorer des 2 côtés
- Saupoudrez de sucre perlé ou de sucre impalpable et servez **chaud!**.

NB: La légèreté de la gaufre de Bruxelles tient surtout aux blancs d'oeufs fouettés. Ainsi, le mélange des blancs doit se faire avec le plus de précaution possible afin de ne pas briser la mousse!

Outre le sucre (perlé ou impalpable), vous pouvez la recouvrir de crème fraîche ou, en saison, de fraises.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre de Namur:

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 2 x 100 ml de lait
- 20 gr de levure boulangère
- 200 gr de beurre fondu
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 250 gr de sucre

- Dans un saladier, mélangez la farine et la levure délayée avec 100 ml de lait
- Laissez lever à température ambiante à l'abri des courants d'air
- Ajoutez le beurre, le sucre, 100 ml lait, le sel et les oeufs
- Mélangez et **laissez reposer jusqu'au lendemain**
- Faites chauffer le fer à gaufre sur une position moyenne et beurrez-le légèrement
- Versez-y 30 gr de pâte à la fois et faites cuire vivement jusqu'à ce que la gaufre soit dorée des 2 côtés
- Saupoudrez de sucre et servez.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre à l'ancienne:

Ingrédients pour 18 gaufres

- 400 gr de farine tamisée
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie
- 1 pincée de cannelle
- 3 oeufs
- 50 gr de sucre semoule
- 125 gr de beurre fondu
- 1/4 l de lait

- Mettez la farine dans une terrine
- Ajoutez le sel et le sucre, le beurre, l'eau de vie, la cannelle et les jaunes d'oeufs
- Délayez progressivement le tout avec du lait tiède, pour obtenir une pâte sans grumeaux
- Ajoutez très doucement au mélange les blancs d'oeufs battus en neige
- Faites chauffer le fer à gaufre sur une position moyenne et beurrez-le légèrement
- Laissez cuire 3 à 4 minutes
- Saupoudrez de cassonade et servez.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Grosse galette liégeoise:

Ingrédients

- 250 gr de farine
- 125 gr de sucre
- 175 gr de beurre
- 25 gr de levure
- 2 oeufs
- un peu de lait
- de l'eau
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de sel
- du sucre candi

- Délayez la levure dans un peu d'eau et ajoutez-y une partie de la farine
- Faites une pâte à laquelle on incorpore les oeufs, le restant de la farine, le beurre fondu, une pincée de sel et la cannelle
- Mouillez le tout avec un peu de lait
- Laissez lever pendant 2 heures puis ajoutez les sucres et laissez lever de nouveau
- Faites chauffer le fer à gaufre sur une position moyenne et graissez-le généreusement
- Laissez bien cuire selon votre convenance

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre fine de Herve

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 500 gr de sucre candi cassé
- 10 gr de levure
- lait tiède
- 125 gr de cassonade
- cannelle (à volonté)
- 3 oeufs
- 125 gr de beurre
- sel

- Délayez la levure dans un peu de lait tiède
- Ajoutez-y la farine, le sucre, la cassonade, la cannelle, les oeufs, le beurre et une pincée de sel
- Délayez progressivement le tout avec du lait tiède, pour obtenir une pâte sans grumeaux
- Pétrissez le tout, jusqu'à ce que la pâte devienne coulante
- Laissez lever pendant 2 heures
- Cuisez au fer.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre de Verviers

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 150 gr de miel
- 125 gr de sucre
- vanille
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- 1 dl d'eau
- 100 gr de beurre
- bicarbonate de soude

- Mettez la farine dans un saladier
- Disposez au milieu 3 jaunes d'oeufs, 1 pincée de sel, un peu de bicarbonate de soude et un peu de vanille
- Faites fondre le miel dans 1 dl d'eau et ajoutez le sucre
- Au liquide obtenu, ajouter 100 gr de beurre
- Mélangez le tout et versez au milieu de la farine
- Travaillez la pâte pour obtenir une consistance lisse
- Laissez reposer la pâte pendant 1 heure
- Cuisez au fer chaud.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre du Perron

Ingrédients

- 300 gr de farine
- 20 gr de levure
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie
- 2 pincées de cannelle
- 2 oeufs
- 120 gr de sucre candi concassé
- 125 gr de beurre ramolli
- lait tiède

- Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine et délayez-y la levure avec un peu de lait tiède
- Ajoutez peu à peu la farine et laissez lever jusqu'à ce que le dessus se crevasse de toutes parts
- Ajoutez alors les oeufs, 1 pincée de sel et 2 pincées de cannelle
- Mélangez le tout en battant fortement la pâte, puis incorporez le beurre
- Quand le tout est bien mélangé, ajoutez le sucre candi
- Couvrir d'un linge et laissez lever jusqu'à ce que le volume double
- Retravaillez alors la pâte et repliez-la 2 ou 3 fois sur elle-même, puis la diviser en 10 morceaux
- Faites chauffer le fer à gaufre
- Une fois chaud, aplatissez chaque morceau de pâte à la grandeur du gaufrier
- Quand les gaufres sont cuites, mettez-les refroidir sur une grille.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufrette Wallonne

Ingrédients

- 150 gr de farine
 - 1 pincée de sel
 - sucre vanillé
 - 4 oeufs
 - 100 gr de sucre
 - 100 gr de beurre
 - 1 feuille de papier
- Tamisez la farine sur une feuille de papier
 - Travaillez le beurre avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit mousseux
 - Ajoutez-lui, toujours en travaillant le sucre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel
 - Incorporez les jaunes d'oeufs, un à la fois, en mélangeant bien
 - Battez les blancs en neige ferme et ajoutez-les à la préparation
 - Ajoutez alors, en soulevant la pâte avec précaution (afin de ne pas la briser), la mousse des blancs d'oeufs, la farine en la laissant tomber en pluie
 - Cuisez dans un fer à rainures moyennes

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre de foire

Ingrédients

- 250 gr de farine
 - 3,5 dl de lait coupé d'eau
 - 15 gr de poudre d'amidon
 - 1 oeuf
 - 25 gr de saindoux
 - 6 gr de bicarbonate de soude
 - une pincée de sel
 - un parfum au choix: vanille, cannelle etc.
- Mélangez à 15 gr d'amidon sèche, 6 gr de bicarbonate de soude, et mêlez avec 250 gr de farine tamisée
 - Mettez le tout dans une terrine et délayez à l'aide du fouet en versant 3,5 dl de lait coupé à l'eau
 - Ajoutez un jaune d'oeuf, 25 gr de saindoux, un pincée de sel et un parfum (vanille, cannelle, etc).
 - Faites cuire à feu moyen pour les grosses gaufres.
- NB:** Le saindoux peut être remplacé par de l'huile d'olive ce qui allège encore la gaufre qui reste croquante après refroidissement.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre chaude flamande

(Recette de [M. Jacobs](#))

Ingrédients

- 250 gr de farine
 - 125 gr de beurre
 - 30 gr de levure
 - 4 dl de lait tiède
 - 4 oeufs
 - une pincée de sel
 - un peu de vanille
 - 1 grosse cuillère de sucre
 - 1 verre à liqueur de cognac
- Délayez dans 4 dl de lait tiède, 30gr de levure
 - Lorsque la levure est bien fondue sans grumeaux, ajoutez quatre jaunes d'oeufs, une pincée de sel, une forte cuiller à soupe de sucre en poudre, un peu de vanille, et un verre à liqueur de bon Cognac. Délayez bien le tout et incorporez ensuite 250 gr de farine.
 - Lorsqu'elle est bien absorbée, ajoutez 125 gr de beurre légèrement fondu
 - Finalement, rajoutez 4 blancs d'oeufs en neige bien fermes
 - Laissez lever au double
 - Faites cuire, dans un fer à mailles moyennes, et servez les gaufres saupoudrées de sucre fin ou de cassonade.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Gaufre légère à fourrer

(Recette de [M. Jacobs](#))

Ingrédients

- 150 gr de farine
 - 100 gr de beurre fondu
 - 2 cuillère de lait
 - 6 oeufs
 - 8 à blancs d'oeufs
 - une cuillère à café de sucre
 - 1 parfum au choix
- Travaillez ensemble 6 jaunes d'oeufs, un pincée de sel, un petite cuillère de sucre, un parfum,
 - Puis ajoutez 1 à 2 cuillères de lait, 150gr de farine et ensuite 100gr de beurre fondu.
 - Le tout bien amalgamé et lisse, incorporez 8 à 10 blancs fouettés en neige bien dure que vous mélangez doucement,
 - Faites cuire au fer bien chaud deux à trois minutes par gaufre d'un demi-décilitre environ.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Galettes de Tilff

Ingrédients

- 250 gr de farine
- 150 gr de sucre
- 3 oeufs
- 150 gr de beurre ramolli
- une pincée de cannelle
- une pincée de sel

- Faites une fontaine avec la farine et déposez-y le sucre, les oeufs, le beurre ramolli, une pincée de cannelle et une de sel
- Mélangez d'abord le beurre, le sucre, les oeufs, puis incorporez petit à petit la farine
- Une fois votre pâte bien mélangé et terminée, faites-en une grosse boule et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures
- Préparez votre table en la saupoudrant de farine.
- Divisez alors la pâte en morceaux de la grosseur d'une noix, roulez-les en forme de cigare et mettez-les sur la table que vous avez préalablement saupoudrées de farine
- Faites chauffer un fer à gaufre à fines rainures et faites cuire
- Une fois cuites, faites refroidir les galettes sur une grille.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Galettes d'Outre-Meuse

Ingrédients

- 250 gr de farine
- 15 gr de levure
- lait tiède
- 125 gr de sucre
- 2 oeufs
- 100 gr de beurre ramolli
- une pincée de cannelle
- une pincée de sel

- Faites une fontaine avec la farine et au milieu, délayez la levure avec un peu de lait tiède
- Faites la pâte et laissez lever environ 30 minutes, ajoutez le sucre, le beurre, les oeufs, une pincée de cannelle et une de sel
- Pétrissez le tout et divisez alors la pâte en morceaux de la grosseur d'un oeuf
- Laissez encore lever pendant 1 heure
- Faites chauffer un fer à gaufre à rainures moyennes
- Une fois, le fer chaud, commencez la cuisson.

[Un commentaire?](#) [Une question?](#)



Liens:

Confrérie de la Gaufre Liègeoise

www.lastreme.be

Confrérie de la Gaufre de Bruxelles

<http://membres.lycos.fr/mouleagaufre/>

TousLesDesserts.com

<http://www.touslesdesserts.com/modules/news/images/menus/gaufres/gaufres.php>



[[Origine](#)] [[Ingrédients](#)] [[Gaufrier](#)] [[Cuisson](#)] [[Conseils](#)] [[Dégustation](#)] [[Forum](#)] [[Liens](#)]

[[Signez mon GuestBook](#)]  [[Consultez mon GuestBook](#)]

Une remarque, une erreur à corriger, une recette à me communiquer,
utilisez le [forum de discussion](#) ou [envoyez-moi un mail](#).

[Retour à la section cuisine](#)

