

Gaufre à la vergeoise

6 pers | 30 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 30 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 10 g de levure de boulanger
- 250 gr de sucre vergeoise
- 120 g de beurre doux
- 1 c. à s. de rhum
- Sel

La **recette**

Etape 1

Dans un bol, délayer la levure émiettée dans le lait tiède. Mélanger bien et réserver pendant 15 mn environ.

Etape 2

Dans un saladier, disposer la farine, le sucre, le sel, le beurre coupé en petits morceaux, les oeufs puis y ajouter le mélange précédent. Mélanger le tout.

Etape 3

Couvrir la pâte d'un torchon, puis laisser reposer.

Etape 4

Pour le fourrage, mélanger la vergeoise, le beurre et le rhum jusqu'à la formation d'une pâte. Laisser reposer.

Etape 5

Faire chauffer l'appareil à gaufres puis y déposer des petites boules de pâte. Cuire pendant quelques minutes.

Etape 6

A chaud, ouvrir les gaufres en deux et les garnir de la préparation à la vergeoise. Aplatir légèrement puis laisser refroidir. Déguster tiède ou à température ambiante.