



Gaufres de Liège et buche de Noël

Gaufres de liège (pour 30 gaufres)

- 1 kg de farine
- 500 g de beurre fin tempéré
- 50 g de sucre fin
- 1/2 litre de lait entier
- 35 g de levure de boulanger
- 4 oeufs entiers
- 20 g de sel
- 700 g de sucre perlé

1/ Sur un plan de travail, versez la farine et creusez une fontaine. A l'extérieur de celle-ci, versez le sucre fin et le sel. A l'intérieur, versez le lait entier tempéré et ajoutez la levure et les oeufs.

2/ Commencez le mélange à la main au centre de la fontaine en incorporant progressivement la farine. Quand les trois quart de la farine sont incorporés, ajoutez le beurre tempéré, puis incorporez le reste de la farine.

3/ Quand les ingrédients sont bien mélangés, pétrissez à deux mains pendant 5 bonnes minutes.

4/ Faites reposer la pâte 1/2 heure sur le plan de travail recouvert d'un essuie de cuisine.

5/ Après le repos, incorporez le sucre perlé à deux mains. Pesez des pâtons de 100 g en leur donnant une forme ronde. Laissez lever environ 1h recouvert d'un linge à température ambiante.

6/ Préchauffez le fer à gaufre et faites cuire les gaufres à température moyenne.

Buche saperlipopette

Fond de pâte au spéculoos (pour 1 bûche)

- 225 g de cassonade foncée
- 320 g de farine
- 150 g de beurre fin
- 75 g d'amandes entières non mondées et hachées grossièrement
- 13 g de cannelle moulue
- 3 g de mélange 4 épices
- 3 g de baking powder
- 1 oeuf entier
- 32 g de lait entier
- 1,5 g d'alcali
- 2 g de fleur de sel



Intérieur et décor de la buche (pour 1 bûche)

*3 grands éclairs de 30 cm fourrés de crème chantilly chocolat, café et marron-vanille bourbon
50 mini-chouquettes*

Crème de masquage (pour 1 bûche)

- 300 g de crème entière 40 %
- 30 g de sucre cristallisé

1/ La veille, mélangez dans un saladier la cassonade foncée, le beurre en pommade, la cannelle moulue, les 4 épices, la fleur de sel, le baking powder et l'alcali.

2/ Faites blanchir le tout au fouet sans mousser. A la spatule, incorporez le lait et les oeufs. Le mélange doit être homogène. Ajoutez les amandes. Terminez par la farine. Réservez au frigo à environ 4°C.

3/ Assemblez les éclairs fourrés de trois crèmes chantilly différentes (chocolat, café, marron-vanille bourbon) en pyramide sur le fond de spéculoos.

4/ A l'aide d'une poche à douille remplie de chantilly nature, masquez les 3 éclairs de manière à donner à l'ensemble la forme d'une bûche.

5/ Collez les mini-chouquettes sur l'ensemble de la bûche.

6/ Passez un ruban en-dessous du fond de spéculoos et formez un noeud sur le dessus de la bûche.

7/ Disposez une mini-gaufre au marron d'un côté du noeud et un marron de l'autre.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_gaufres-de-liege-et-buche-de-noel?id=8595862&emissionId=5931