

Gaufres feuilletées de Nouvel An, « recette Mémé »

Ingrédients : 200 gr de sucre candi, 1 verre à bière de cognac, 30cl de crème, 8 jaunes d'œufs, 500g de beurre, 1kg de farine

Faire fondre le sucre candi dans un peu d'eau, ensuite le passer au chinois, puis ajouter 20cl de crème fraîche, le cognac.

Dans un saladier mettre la farine (environ 700gr, le reste on l'ajoute après), faire une fontaine, mettre les jaunes d'œufs, les 10 cl de crème restante, puis le mélange sucre candi, crème, cognac.

Partager le beurre en trois morceaux.

Étaler la pâte, mettre 1/3 de beurre, replier la pâte et laisser reposer 10mn, faire un quart de tour à la pâte et recommencer encore deux fois pour finir le beurre.

Le lendemain étaler la pâte à nouveau et découper les gaufres avec un emporte pièce ovale, faire cuire doucement dans un gaufrier et sucrer les gaufres tout de suite après la cuisson.

Recette tirée de l'article Tradition des voeux, gaufres feuilletées du Nouvel An. Paroisse des 4 Evangélistes, 2014.