



Les jardiniers du Val d'Authion

Leur site : lesjardiniersduvaldauthion.fr

Recette de gaufre parisienne début 1900

Pour la bonne réussite de ce genre de gaufres, il faut au moins, deux ou trois heures à l'avance, en préparer la pâte dont voici les proportions ;

ingrédients :

Farine. 1kg

Beurre fin 200 grammes

Sel fin. 20 grammes

Levure de boulanger en grains. 20 grammes

Sucre. 40 grammes

Œufs. 3

Eau, en quantité voulue pour obtenir une pâte coulante.

On commence par mettre dans un récipient le sel et le sucre en poudre, sur lesquels on verse un peu d'eau, environ 1 décilitre, seulement pour les faire dissoudre, puis on casse les 3 œufs que l'on bat, simplement pour briser le blanc de l'œuf et l'amalgamer avec le jaune.

Cela fait, on verse peu à peu dans le récipient la farine préalablement tamisée en tournant le contenu du récipient à l'aide d'une spatule.

Après avoir ainsi mélangé le tout ensemble, on y incorpore la levure délayée avec un demi-décilitre d'eau tiède puis le beurre fondu.

Lorsque le tout est bien mélangé ensemble, la pâte doit être très lisse, ni trop consistante ni trop molle.

Au cas où elle serait un peu trop ferme, il faudrait la ramollir avec un peu d'eau tiède.

Couvrir le récipient et laisser suffisamment levée la pâte, c'est-à-dire que son volume a augmenté d'un tiers de son volume initial, on y incorpore un peu d'eau tiède, pour la rendre aussi coulante qu'un appareil à crêpes ou pannequets.

Il ne reste plus alors qu'à faire cuire les gaufres, dans un gaufrier. lorsqu'elle est cuite on la saupoudre de sucre en poudre vanillé.

(on peut remplacer l'eau par du lait pour confectionner les gaufres, mais dans ce cas, il faut employer moins de beurre et de sucre.)

histoire,

Gaufres légères qui sont très en vogue à Paris ; aussi, il n'y a pas de promenades et lieux de réunion tant soit peu fréquentés, où l'on ne rencontre un fabricant de gaufres, confectionnant, même en plein air, cette délicate et légère pâtisserie.

A l'époque on faisait chauffer, soit au gaz ou au charbon de bois le moule qu'il fallait tenir fermé. Dès qu'il était bien chaud, sans cependant être brûlant, on ouvrait le moule dont on graissait l'intérieur en le badigeonnant à l'aide d'un pinceau, avec du beurre fondu.

Après avoir graissé le moule, on verse une cuillerée à bouche de pâte dans le moule que l'on ferme, et replace à feu doux. Au bout d'une minute environ, on retourne le moule pour finir de faire cuire la gaufre que l'on retire si elle est de belle couleur blond doré,