

Gaufre liégeoise aux abricots

du Chef Julien Ponthus

Ingrédients :

- pour 8 personnes
- Préparation : 50 minutes
- Cuisson : 20 minutes

- Gaufre liégeoise
- 250 g de farine
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 15 g de levure boulangère
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 40 g de beurre
- 100 g de beurre fondu
- 120 g de sucre roux



Instructions :

Dans un batteur, mélangez la farine et incorporez les œufs, la levure délayée avec le lait, le miel, la gousse de vanille grattée, le sel.

Pétrir en 1ère vitesse puis corsez la pâte en deuxième vitesse avant d'ajouter les 40g de beurre en morceaux.

Après obtention d'un appareil onctueux, arrêtez le batteur et laissez pousser la pâte environ 15mn.

Remettez à tourner au batteur et incorporez les 100g de beurre fondu froid et le sucre roux.

Laissez pousser de nouveau la pâte pendant 30mn.

Divisez la pâte en pâtons de 40g, les étaler légèrement en rond et cuire sur la plancha préalablement beurrée 4mn par face en appuyant avec une spatule.

Gaufre liégeoise aux abricots

du Chef Julien Ponthus

Abricots rôtis au miel

75 g de sucre

500 g d'abricots de Provence

50 g de miel

Coupez les abricots en deux, enlevez les noyaux puis taillez-les en quartiers.

Disposez-les sur une plancha au Bee Grill, faites-les cuire en les saupoudrant de sucre, ajoutez le miel en fin de cuisson.

Réservez.

Granité abricot

30 cl d'eau

150 g de sucre

250 g d'abricots

Coupez les abricots grossièrement, enlevez les noyaux, faites-les cuire sur une plancha au Bee Grill.

Saupoudrez de sucre.

Réservez dans un saladier, ajoutez l'eau préalablement bouillie et écrasez-les avec une fourchette afin d'obtenir une purée.

Mettez le tout au congélateur.

Dressage