

Les gaufres :

typiquement norvégiennes !

Pour accompagner notre article sur le Roverway, voici une recette typique de la Norvège : celles des gaufres. Vous ne vous en seriez peut-être pas douté-e-s, mais les Norvégien-ne-s adorent leurs gaufres, et on en trouve tout simplement partout. Même sur les foulards scouts au Roverway, sur lesquels était imprimée une recette de gaufre. C'est justement celle-ci que nous partageons aujourd'hui avec vous !

KERSTIN FLEISCH / CAYENNE

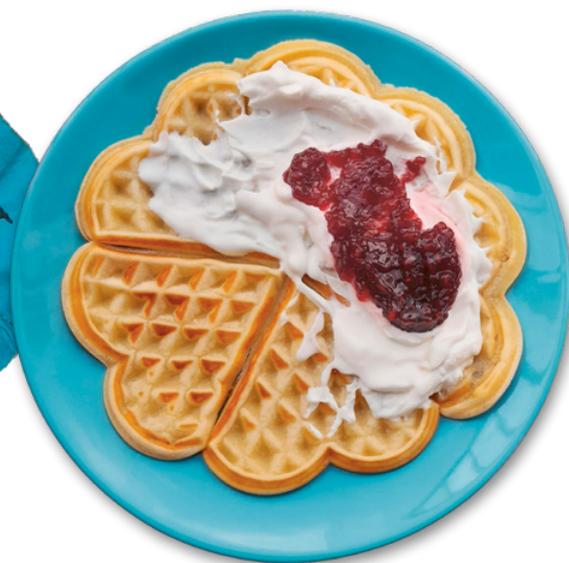
Il te faut :

pour 4 personnes

- 220g de farine
- 90g de sucre
- 400 ml de lait (ou plus typiquement, de babeurre)
- 3 œufs
- 100g de beurre fondu
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de cardamome moulue (facultatif)

Comment faire ...

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients secs.
2. Ajouter les ingrédients humides.
3. Bien mélanger.
4. Laisser reposer la pâte 30 minutes.
5. Faire dorer les gaufres dans le gaufrier.
6. Servir avec de la crème acidulée et de la confiture.
Vous pouvez également ajouter du sucre ou des baies sur les gaufres. Si vous souhaitez les manger à la norvégienne, mettez du brunost (« fromage brun ») dessus.



Des gaufres sans gaufrier ? Oui, c'est possible !

Si vous n'avez pas de gaufrier à disposition, il est possible de cuire les gaufres au four. Elles ne ressembleront pas aux gaufres typiques, mais elles seront tout de même délicieuses. Pour cela, il suffit de tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et d'étaler la pâte à gaufres sur ce dernier. Faire cuire 10 à 20 minutes à 160°C chaleur tournante. Il est aussi possible de faire cuire les gaufres comme des crêpes, à la poêle.



Tu trouveras la recette à imprimer sur :
sarasani.swiss/recettes