

"GAUFRES DE MA GRAND-MÈRE"

- 12 œufs
- 400 grammes de farine fluide tamisée
- 700 grammes de sucre
- 75 grammes de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ½ verre d'Armagnac
- Parfum vanille liquide

Feu vif au départ

Commencer avec le fer très chaud.

Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

"GAUFRES de JULIA"

Quantités pour 60 gaufres

- 8 œufs, 9 s'ils sont petits
- 300 gr de farine
- 400 gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 1/8 l d'huile d'arachide
- 1 pincée de sel

- Dans un saladier, verser le sucre + sucre vanillé, ajouter les oeufs - bien mélanger.
- Ajouter la farine tamisée et le sel – bien mélanger
- Ajouter le beurre fondu mélangé à l'huile.
- Laisser reposer le mélange dans un endroit tiède au moins 1 heure, sinon le sucre est insuffisamment fondu et les gaufres attachent au gaufrier.
- Remuer la pâte de temps en temps.

Nos expériences :

- *Nous utilisons l'huile d'arachide. Des gaufres confectionnées avec l'huile de tournesol conservées un certain temps avaient tendance à rancir.*
- *Les ingrédients doivent être bien mélangés mais dès qu'on obtient une pâte homogène, il faut cesser de la battre sinon on introduit trop d'air et les gaufres présentent de petites bulles.*
- Nous laissons reposer la pâte 2 à 3 heures.
- Thermostat sur 4 ½.
- Cuisson au sablier 3 minutes +

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

LE PAIN D'EPICES Recette d'autrefois

- 500 grammes de miel toutes fleurs d'été,
- 500 grammes de farine,
- 1 tasse d'eau bouillante,
- 1 cuillère à café de bicarbonate ou 1 paquet de levure,
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre,
- un peu de noix de muscade râpée,
- 5 graines de cardamome au badiane en poudre,
- des raisins secs,
- de l'écorce d'orange.

Mettez dans une casserole les raisins, l'écorce d'orange et l'eau.

Faites bouillir, versez bouillant sur le miel, remuez bien. Quand le miel est bien fondu, ajoutez la farine, le bicarbonate ou la levure, les aromates et mêlez bien. Mettez dans un moule à cake beurré.

Enfournez à four chaud en ayant soin de couvrir le moule en début de cuisson ; faute de cette précaution, le pain d'épices serait saisi et monterait moins. Cuisson 1 heure à four moyen.

Certains pâtisseries conseillent d'ajouter 2 œufs.

En réalisant cette recette, vous ajouterez au plaisir du goût, les vertus bienfaitantes du miel reconnues depuis la plus haute antiquité.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*