

## Gaufres au Brugge Râpé et pommes caramélisées

### Ingredienten:

- 120 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 3 c. à s. de sucre cristallisé
- 1 c. à c. de cannelle
- 100 g de Brugge Râpé
- 1 œuf
- 250 ml de lait entier
- 60 ml d'huile de tournesol

### Pour les pommes

- 4 pommes
- une noix de beurre Brugge
- 4 c. à s. de sucre cristallisé
- jus de 1/2 citron

### *Pour servir (facultatif)*

glace vanille ou crème fouettée

### Préparation:

1. Préchauffez le gaufrier en position maximale.
2. Mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et la cannelle avec du Brugge Râpé.
3. Dans un autre saladier, mélangez l'œuf avec du lait et de l'huile.
4. Tout en fouettant, versez progressivement le mélange de lait dans les ingrédients secs jusqu'à absorption complète de la farine.
5. Cuisez 6 gaufres à partir de la pâte dans le gaufrier. Laissez légèrement refroidir sur une grille.
6. Épluchez les pommes, étrogonnez-les et découpez-les en quartiers.
7. Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre Brugge et cuisez-y les quartiers de pomme.
8. Parsemez les pommes de sucre et laissez fondre. Déglacez avec du jus de citron et laissez caraméliser.
9. Servez les gaufres avec les pommes caramélisées et éventuellement une boule de glace vanille ou de crème fouettée.

6 personen

Dessert

2.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/gaufres-au-brugge-rape-et-pommes-caramelisees>