

# Gaufre au Maroilles



## Ingrédients

pour 6 personnes :

300 g de Maroilles bien affiné  
250 g de farine  
2 œufs  
250 g de lait  
75 g de beurre  
2 morceaux de sucre  
10 g de levure de boulanger  
1 pincée de sel

- Délayer la levure dans un verre d'eau tiède avec le sucre et laisser reposer 20 mn.
- Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu.
- Ajouter le lait, la farine, le sel en délayant jusqu' à l'obtention d'une pâte fluide.
- Laisser reposer la pâte 3 h dans une pièce tiède ;
- Faire cuire les gaufres, les réserver.
- Garnir la moitié des gaufres avec des tranches de Maroilles, recouvrir d'une autre gaufre
- Passer l'ensemble au gaufrier 2 mn.

A déguster chaude, accompagné d'un verre de cidre de Thiérache ou d'une bière