
Savourer

Connaissez-vous le plus vieux biscuit du monde ?

Associée à la coutume du nouvel an dans le Nord de la France et en Belgique, la gaufre est une tradition ancienne et familiale : c'est d'ailleurs le plus vieux biscuit du monde ! Un musée nordiste, soutenu par le Département, lui est même dédié à Houplines. On vous en dit plus.

Quoi de mieux pour démarrer l'année qu'une bonne gaufre charnue et gourmande ? Et pour cause, la tradition veut que ce soient les grand-mères qui offrent à leurs enfants et petits-enfants cette pâtisserie lors de leur visite le jour de l'an.

C'est un fait, la gaufre traverse les siècles et son succès, loin de s'essouffler, est universel. Et c'est toute l'histoire de cette recette que vous pourrez retrouver lors d'une visite thématique au [Petit musée de la gaufre à Houplines](#).

Autour d'anciens feux flamands rénovés et d'une collection de gaufriers, vous repartirez en connaissant tout de cette délicieuse tradition du Nord. Cette visite pédagogique est également gourmande puisqu'elle s'achève par une dégustation.

Soutenu par le Département, le musée fait partie de la quarantaine de musées thématiques nordistes réunis dans [le réseau Proscitec](#), créé pour mettre à l'honneur les savoir-faire et les industries qui ont fait le prestige de notre territoire et qui rayonnent hors de nos frontières.

Les groupes sont accueillis toute l'année sur réservation au 03 20 77 40 19 ou

Célia Fleury, Département du Nord, 2009

Testez les gaufres de Baptiste Fache, Nordiste révélé par l'émission « Le Meilleur pâtissier »

Pour réussir cette recette de gaufres flamandes orange spéculoos, il vous faudra :

- 250 grammes de farine
- 20 grammes de levure de boulanger
- 50 ml de lait
- 5 œufs
- 240 grammes de beurré tempéré
- 120 grammes de sucre
- 50 ml d'eau
- 3 cuillères à soupe de pâte de spéculoos
- 30 écorces d'oranges confites
- 1 pomme Granny Smith

Célia Fleury, Département du Nord, 2009

-
- Préparez la pâte à gaufre en diluant la levure dans le lait tiédi, laissez gonfler 10 minutes.
 - Dans un saladier, mélangez la farine avec 2 œufs battus, le lait tiédi avec la levure et 65 grammes de beurre tempéré. Pétrissez.
 - Laissez reposer la pâte au chaud 1h30 sous un linge. Façonnez 15 boules et laissez reposer 30 minutes.
 - Pendant ce temps, préparez la crème au beurre spéculoos en réduisant 175 grammes de beurre en pommade.
 - Battez 3 œufs. Préparez dans une casserole un sirop avec l'eau et le sucre à 118°C. Versez le sirop sur les œufs battus en continuant de fouetter. Versez sur le beurre pommade.
 - Ajouter 3 cuillères à soupe de pâte de spéculoos dans la crème au beurre. Mélangez bien.
 - Faites cuire les gaufres 45 secondes dans un gaufrier avec un peu de beurre. Coupez les gaufres en deux.
 - Une fois refroidies, garnissez les gaufres avec la crème au beurre spéculoos et quelques écorces d'oranges confites coupées en dés. Refermez les gaufres.
 - Dressez les gaufres. Ajoutez un filet de pâte de spéculoos, une écorce d'orange et quelques lamelles de pomme granny smith.

Vous aimerez aussi

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

-

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

--

—

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

[Voir tous les articles](#)

De **alemaire**

Crédit photo en-tête **Philippe Houzé - Département du Nord**

Publié le **06 Mars 2023**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)