



*La grange invente  
la machine à remonter  
le temps ...*

# Retrouvez le craquant et la saveur de votre enfance

Lagrange, Maître Gaufrier depuis 1956,  
invite à un voyage nostalgique et gourmand  
dans les saveurs de l'enfance avec  
son nouveau Super 2 Gaufres.

Ses courbes arrondies associées à un coloris crème rétro ou noir plus design, renferment des trésors de performances pour retrouver les goûts et senteurs des gaufres d'autrefois :

- ✓ 1000 watts de puissance pour des gaufres toujours cuites à point !
- ✓ Des plaques en fonte d'aluminium de qualité professionnelle garanties 10 ans
- ✓ Le gaufrier est réversible sur son socle : vive la cuisson homogène des gaufres !

... L'accessoire culinaire idéal pour retrouver le goût inimitable des gaufres dévorées à la fête foraine !

- ✓ Et pour les plus gourmands, le Super 2 Gaufres devient multifonctions avec ses jeux de plaques interchangeables : croque monsieur, gaufrettes, gaufres... il comble toutes les envies.

Enfin, pour les esthètes de la fourchette, le Super 2 Gaufres est disponible dans deux coloris top tendances : crème et noir !

C'est déjà l'heure du goûter non ?

## 1<sup>ère</sup> initiation au voyage dans le temps Recette des Gaufres Lyonnaises



### Ingédients :

500 g de farine,  
une pincée de sel,  
30 g de sucre,  
2 sachets de sucre vanillé,  
1 sachet de levure,  
3 ou 4 œufs,  
¾ L de liquide (eau, bière, lait),  
125 g de beurre,  
parfum vanille, kirsch ou rhum.

- 1/ Versez la farine dans une terrine, ajoutez le sel, le sucre, la levure et les œufs.
- 2/ Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide.
- 3/ Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir.
- 4/ Battez toujours et parfumez à votre goût (vanille, kirsch ou rhum). Continuez de battre jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène.
- 5/ Laissez reposer la pâte de ½ heure à 1 heure.
- 6/ Versez la pâte liquide de façon homogène dans le Super 2 Gaufres chaud.
- 7/ Laissez cuire à votre goût.
- 8/ C'est prêt !

Le voyage culinaire commence... parfums de l'enfance, images et instants du passé emplissent les pensées comme des flashes instantanés, souvenirs de moments précieux, partagés en famille ou entre amis.

### Le conseil de dégustation Lagrange :

Les gaufres se savourent bien chaudes et saupoudrées de sucre glace. Si vous êtes gourmand, nous vous laissons libre de les dévorer comme bon vous semble !

Super 2 Gaufres

# Super 2 Gaufres

## Un large choix de recettes gourmandes



 **Gaufrier Super 2 Gaufres**  
Prix public conseillé : 95 €

  **Gaufrier Super 2 Gaufres + Croque monsieur**  
Prix public conseillé : 110 €

  **Gaufrier Super 2 Gaufres + Gaufrettes**  
Prix public conseillé : 110 €



   **Gaufrier Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croque monsieur**  
Prix public conseillé : 125 €

### JEUX DE PLAQUES ADAPTABLES

 **Plaques 2 Gaufres**  
10 x 15 cm  
Prix public conseillé : 29,90 €

 **Plaques 6 Gaufres cœur**  
Prix public conseillé : 29,90 €

 **Plaques 4 Gaufrettes**  
Prix public conseillé : 29,90 €

 **Plaques 4 Croque monsieur**  
Prix public conseillé : 29,90 €

### MAÎTRE GAUFRIER DEPUIS 1956

En 1955, René Lagrange crée l'entreprise qui est alors une fonderie d'aluminium.

En 1956 fort de son savoir faire dans le domaine des plaques de gaufriers en fonte d'aluminium, l'entreprise conçoit le 1<sup>er</sup> gaufrier à plaques interchangeables du marché.

**Contact lecteurs :**  
04 78 86 40 40  
[www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)

**Contact presse :**  
**Christelle Chavignaud Conseil**  
Christelle Chavignaud - Alexandra Gille  
Reliac - Usine de la Contrescarpe  
36, bd de la Bastille - 75012 Paris  
Tél. 01 44 75 00 55 - Port. 06 81 24 14 84  
[christelle.chavignaud@les-rp.com](mailto:christelle.chavignaud@les-rp.com)

# LAGRANGE