

Gaufres au saumon fumé

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour pâte à gaufres :

- ✓ 110 g de lait
- ✓ 80 g de fécule de pomme de terre
- ✓ 30 g de beurre fondu
- ✓ 3 g de levure chimique
- ✓ 4 g de sucre glace
- ✓ 2 g de sel
- ✓ 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs)
- ✓ 2 jaunes d'oeufs
- ✓ 80 g de farine

Pour la chantilly :

- ✓ 200 ml de crème liquide ENTIERE très froide
- ✓ 25 ml de jus de citron
- ✓ Sel & poivre
- ✓ environ 300 g de saumon fumé

Préparation : *Recettes de Celine*

Pour la chantilly :

Fouettez la crème bien froide avec le jus de citron.
Lorsque le fouet laisse des traces dans la crème , saler et poivrer.
Fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.
La placer dans une poche à douille jusqu'au moment de servir.

Dans un récipient, mélangez la farine, la fécule de pommes de terre, la levure.
Incorporez le lait, les jaunes d'oeufs et le beurre fondu.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec sucre et le sel.
Incorporez-les dans l'appareil.

Préchauffez votre gaufrier.

Une fois bien chaud, faites vos gaufres comme à votre habitude.
placez-les sur une grille pour les faire refroidir.

Montage :

Coupez les gaufres en deux dans la diagonale, pocher la chantilly citronnée
sur chacune et répartir le saumon en lamelles.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!