

Gaufres au saumon fumé

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour pâte à gaufres :

- | | |
|--|---|
| ✓ 110 g de lait | Pour la chantilly : |
| ✓ 80 g de féculle de pomme de terre | ✓ 200 ml de crème liquide ENTIERE très froide |
| ✓ 30 g de beurre fondu | ✓ 25 ml de jus de citron |
| ✓ 3 g de levure chimique | ✓ Sel & poivre |
| ✓ 4 g de sucre glace | ✓ environ 300 g de saumon fumé |
| ✓ 2 g de sel | |
| ✓ 40 g de blanc d'oeuf (soit 2 blancs) | |
| ✓ 2 jaunes d'oeufs | |
| ✓ 80 g de farine | |

Préparation : *Recettes de Céline*

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 féculle de pomme 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 !!