

Gaufres au sarrasin, truite fumée et chantilly citronnée

Pour 4 personnes :

Pour la pâte à gaufres :

- 100 g de farine blé
- 50 g de farine de sarrasin
- 1 oeuf
- 65 g de beurre
- 125 mL de lait + 2 càs
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 1/2 càc de sel

Pour la chantilly :

- 20 cL de crème liquide entière
- 1/2 jus de citron jaune
- sel
- poivre
- aneth

- 4 belles tranches de truite fumée

Pour les gaufres, délayer la levure dans les 2 cuillères à soupe de lait tiède. Laisser reposer une dizaine de minutes. Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

Placer les 2 farines dans un saladier. Ajouter l'oeuf puis le beurre fondu. Bien mélanger. Verser le lait petit à petit puis la levure délayée en continuant de mélanger. On obtient une pâte épaisse légèrement liquide. Laisser reposer au moins 1 heure recouvert d'un torchon humide.

Une fois levée, cuire des petites portions de pâte dans un gaufrier électrique pendant 3-4 minutes de manière à garder un côté moelleux. Il ne faut pas mettre trop de pâte si vous voulez des gaufres comme on voit sur la photo.

J'ai fait toute la pâte, servi une gaufre par personne et amené le restant sur la table pour compléter.

Pour la chantilly, mélanger la crème, le jus de citron, saler et poivrer. Mettre dans un siphon à chantilly, gazer et réserver au frais au minimum 2h. Bon et une fois de plus j'ai eu un soucis avec mon siphon !! Je ne sais pas pourquoi mais la moitié de la quantité reste au fond et ne sort pas. Et quand je dévisse, on entend le bruit du gaz... Si quelqu'un pouvait me dire de quoi ça vient? On m'a conseillé de mettre 2 cartouches de gaz mais je doute que ça soit la solution pour un siphon qui ne fait qu'1/2 litre...

Vous pouvez aussi battre la crème en chantilly puis ajouter délicatement le jus de citron, le sel et le poivre.

Servir une gaufre par personne recouverte de truite fumée, et ajouter un peu de chantilly. La saupoudrer d'aneth. J'ai aussi mis un peu de mâche. Extra !



