

## Gaufres

Ingrédients pour :

<u>1 œuf</u>	<u>2 œufs</u>	<u>4 œufs</u>	<u>8 œufs</u>	
63	126	250	500 g	de farine tamisée
1	1	1	1	pincée de sel
1/2	1	1	1	càc de <a href="#">levure</a> chimique
10	20	20	30 g	de sucre glace
32	64	125	250 ml	de lait
94	188	375	750 ml	de crème liquide à 15% ou 35%
1	2	4	8	jaunes d'œufs
1/2	1	1 càs	1 càs	de rhum
1/2	1	1 càs	1 càs	de sirop de fleur d'oranger
1/2	1	1 càs	1 càs	de sirop de sucre de canne
38	72	150	300 g	de beurre fondu
1	2	4	8 blancs	d'œufs montés en neige

+ un peu de poudre de cannelle.

+ un peu de sucre vanille

Càs = cuillère à soupe    Càc = cuillère à café

### Préparation :

1. Mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure.
2. Ajouter progressivement avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs, le rhum, le sirop de sucre de canne, la cannelle et le sirop de fleur d'oranger. Bien mélanger, dissoudre tous les grumeaux.
3. Incorporer le beurre fondu.
2. **Laisser reposer pendant 1 à 2 heures à la température ambiante.**
4. **Ce n'est qu'après le repos de la pâte :** battre les blancs d'œuf en neige très ferme, puis les incorporer dans la pâte à gaufres
6. Chauffer le gaufrier, pour la première gaufre graisser très légèrement au beurre l'intérieur du gaufrier et verser une ou deux petites louches de pâte sur les ferres à gaufres. Bien remplir toute la surface, mais pas trop de pâte (1 à 2 petites louches)
7. Fermer le gaufrier, attendre 10 secondes puis retourner l'appareil afin que la pâte se répartisse sur les deux faces du moule.
8. Attendre env. 2 minutes, puis vérifier la couleur des gaufres. Les servir dès que la couleur vous convient.

Ainsi vous obtiendrez des gaufres bien croustillantes.

## Salade de pommes de terre au saumon fumé et à la ciboulette

500 g de pommes de terre  
1 botte de ciboulette  
1 pot de fromage blanc en faisselle  
¼ de betterave crue  
6 tranches de saumon fumé

Laver les pommes de terre. Les cuire dans une grande casserole d'eau bouillant additionnée de gros sel.

Les égoutter, les rafraîchir, les éplucher, et les couper en rondelles.

Laver et ciseler la ciboulette.

La mélanger au fromage blanc et assaisonner.

Disposer dans un plat les pommes de terre refroidies.

Les recouvrir de la sauce.

Couper le saumon en lamelles et la betterave en julienne.

Disposer sur les pommes de terre. Parsemer l'ensemble de quelques brins de ciboulette.

Servir.

### Astuce Priméale :

Ajouter à votre mélange de fromage blanc un jus de citron vert et oser tailler votre saumon fumé différemment (petits cubes, julienne, etc...)