



Crêpes, galettes et gaufres salées

Gaufres au garum, refrescat, poutargue, chantilly aux herbes



1h38 **30 min** **8 min** **1h** **874**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à gaufres

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
250 ml **Lait entier**
10 g **Levure de boulanger**
5 cl **Eau**
15 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**
1 c. à soupe **Nuoc môm**

Ingrédients pour la Chantilly aux herbes

180 g **Crème fraîche épaisse**
1 **Jus de citron**
1 c. à café **Moutarde**
1 botte(s) **Coriandre**
2 **Piment(s)**
180 ml **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Préparation de la pâte à gaufres

- 1 Mettre le beurre à fondre avec le lait dans une casserole, sans porter à ébullition.
- 2 Séparer les jaunes des blancs d'oeuf. Réserver.
- 3 Lorsque le beurre est fondu, retirer du feu.
- 4 Mélanger la levure avec un peu d'eau et la sauce Nuoc Mam.
- 5 Ajouter une pincée de sucre et de sel et mélanger.
- 6 Mettre la farine dans un bol. Ajouter les jaunes d'oeuf et le mélange de levure et de Nuoc Mam.
- 7 Ajouter le lait tiède petit à petit en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- 8 Mélanger la pâte jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- 9 Laisser la pâte reposer 1 heure.

Étape 2

Préparation de la crème Chantilly aux herbes

- 1 Equeuter la coriandre et l'émincer à l'aide d'un couteau. La mettre dans le bol du blender.

- 2 Emincer la menthe et le persil plat l'ajouter dans le blender.
- 3 Ajouter la moutarde et des poivrons au vinaigre ou des cornichons émincés.
- 4 Assaisonner avec du sel.
- 5 Ajouter la crème fleurette et la crème fraîche. Mixer quelques secondes.
- 6 Ajouter un filet de citron et mixer à nouveau.
- 7 Verser la crème dans un saladier et réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la salade Refresca

- 1 Eplucher puis émincer les cébettes en biseaux.
- 2 Réserver dans un saladier.
- 3 Couper le poivron vert en retirant la partie blanche.
- 4 Afin de rendre le poivron plus digeste, retirer la peau à l'aide d'un couteau bien affuté.
- 5 Tailler le poivron en julienne et l'ajouter dans le saladier.
- 6 Couper les poivron au vinaigre ou les cornichons en biseau.
- 7 Effeuille la coriandre dans le saladier.
- 8 Ajouter les feuilles d'oseille entière ou coupées en deux.
- 9 Effeuille le persil plat et l'ajouter au mélange.
- 10 Ajouter la salade mesclun. Réserver.

Étape 4

Cuisson des gaufres

- 1 Monter les blancs d'oeuf en neige avec une pincée de sucre.
- 2 Pendant ce temps mettre l'appareil à gaufre à chauffer.
- 3 Ajouter les blancs dans la pâte à gaufre. Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 4 Beurrer le gaufrier à l'aide d'un pinceau.
- 5 Verser l'appareil à gaufre à l'aide d'une louche.
- 6 Laisser cuire environ 4 minutes.
- 7 Retourner le gaufrier et vérifier la cuisson de la gaufre.
- 8 Décoller les gaufres du moules.

Étape 5

Dressage

- 1 Parer la gaufre à l'aide d'un couteau et la disposer sur une assiette.
- 2 Placer une feuille de salade sur la gaufre et mettre une cuillère de chantilly au herbes dessus.
- 3 Assaisonner la salade avec la poutargue, un filet d'huile d'olive et de jus de citron.
- 4 Dresser la salade sur la gaufre.
- 5 Terminer en saupoudrant avec un peu de poutargue.

1 Sel

1 botte(s) **Menthe fraîche**

1 botte(s) **Persil plat**

Ingrédients pour la salade Refrescat

1 **Huile d'olive**

1 **Jus de citron**

1 **Sel**

1 **Salade(s)**

1 **Poivron(s)**

1 **Cébette thaï**

2 **Piment(s)**

1 botte(s) **Coriandre**

1 botte(s) **Oseille**

1 botte(s) **Persil plat**

20 g **Poutargue (Oeufs de mulet)**