Christophe Dufau

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

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.

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 mâm**

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)**

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. Effeuiller la coriandre dans le saladier.
8. Ajouter les feuilles d'oseille entière ou coupées en deux.
9. Effeuiller 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)**