



## La gaufre du jardin au saumon

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

### Ingrédients

- 3 œufs
- 40 cl de lait
- 200g de saumon frais
- 1 petite pomme de terre
- 1 carotte
- 1/2 courgette
- 1 citron jaune
- 1/2 c à c de sel
- 25cl de crème liquide
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 75g de beurre

## Préparation



- 1 - Fouettez les œufs dans un saladier avec le sel.
- 2 - Versez le beurre fondu et continuez à fouetter.
- 3 - Ajoutez la farine et la levure, mélangez, puis délayez avec le lait tout en fouettant. Couvrez le saladier d'un tissu et laissez-le reposer 30 min au réfrigérateur.
- 4 - Pendant ce temps, épluchez et râpez les légumes avec une râpe à légumes. Mélangez-les ensuite à la pâte.
- 5 - Coupez en petits cubes réguliers le saumon fumé
- 6 - Montez la crème au fouet, lui incorporer au dernier moment le jus du citron, le sel et poivre, la réservez au frais dans une poche à douille .
- 7 - Déposez une petite louche de pâte dans un gaufrier préchauffé. Refermez le gaufrier et laissez cuire environ 5 min, en fonction de la coloration désirée.
- 8 - Laissez les gaufres reposer sur une grille quelques instants.
- 9 - Posez dans les trous de la gaufre (1 sur 2) un cube de saumon frais, et une pointe de crème entre chaque.



LES  
recettes  
de **MICK**  
LE MINI CHEF

