LABEYRIE

ASTRO FOOD

GAUFRES AU SAUMON FUMÉ LABEYRIE, CHANTILLY PISTACHE

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Saumon Fumé Grandes Origines Labeyrie
- 1 pot de Perles de citron Labeyrie
- Œufs de Saumon Labeyrie
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure
- 75 g de beurre
- 3 œufs
- 40 cl de lait
- ½ c. à café de sel

POUR LA CHANTILLY PISTACHE :

- 10 cl de crème fraîche
- 4 brins d'aneth
- 100 g de pistaches décortiquées (non salées)

PRÉPARATION :

- Fouettez les œufs et une pincée de sel dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez le beurre fondu et continuez à fouetter.
- Ajoutez la farine et la levure préalablement mélangées, mélangez, puis délayez avec le lait tout en fouettant. Laissez reposer 30 minutes au frais.
- Dans un bol bien froid, fouettez la crème en chantilly, salez et poivrez. Réservez au frais.
- Déposez une petite louche de pâte dans un gaufrier préchauffé. Refermez le gaufriez et laissez cuire 2 à 3 minutes.

DRESSAGE :

- Surmontez les gaufres de chantilly salée.
- Concassez les pistaches et saupoudrez-en les gaufres.
- Déposez délicatement les tranches de saumon fumé sur les gaufres. Ajoutez quelques perles de citron.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD