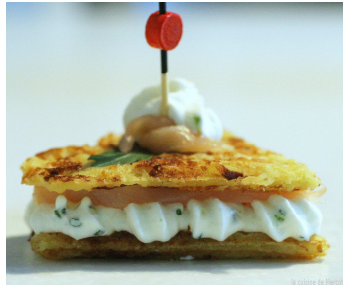




GAUFRE DE RATTE DU TOUQUET CHANTILLY ACIDULEE ET SAUMON SAUVAGE.



Pour 6 personnes : préparation 30 minutes maximum

400g de rattes, 160g de crème épaisse, 2 oeufs entiers et 1 jaune, sel, poivre, 3 belles tranches de saumon fumé bio ou sauvage, le jus et le zeste d'un 1/2 citron vert, un petit morceau de gingembre râpé, quelques zestes de cumbava -facultatif- ciboulette ciselée, 15cl de crème fleurette.

Lavez, épluchez et râpez finement les rattes, bien les presser entre les mains pour les égoutter. Mélangez les dans un saladier avec la crème épaisse et les oeufs légèrement battus. Assaisonnez à convenance. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

Montez la crème fleurette en chantilly, l'assaisonner de sel et poivre, ajoutez le jus de citron, râpez à la micro plane le zeste, le gingembre et un tout petit peu de cumbava si vous aimez. Détaillez le saumon en fines lanières. Mettez la chantilly dans une poche avec une douille cannelée. Réservez le tout au réfrigérateur pendant la cuisson des gaufres.

Préchauffez le gaufrier. A l'aide d'un pinceau huilez le légèrement puis ajoutez 2 cuillères à soupe de l'appareil. Laissez cuire environ 4 minutes à surveiller. Faites cuire toutes vos gaufres.

Selon la forme de votre gaufrier découpez vos gaufres pour en faire des petits triangles ou des petits coeurs. Pochez dessus la chantilly parfumée, recouvrez de lamelles de saumon puis d'une autre gaufre. Fermez avec une petite pique. Décorez selon le goût et servez de suite. L'idéal est d'avoir la gaufre tiède.

