

# Gaufres cœurs salées au saumon fumé



## PRÉPARATION

Préparer la pâte à gaufres: mélanger, d'une part, le babeurre, le beurre et l'œuf et, d'autre part, la farine, le sel, la poudre à lever et l'aneth. Incorporer ensuite le mélange d'ingrédients secs au mélange liquide, ajouter le zeste d'orange et de citron et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Cuire les gaufres dans un fer préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légères. Si on ne possède pas de fer à gaufres, on peut cuire la pâte dans une poêle avec un peu de matière grasse, des deux côtés, comme une crêpe épaisse.

Lorsque les crêpes sont cuites, y découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Répartir la crème acidulée par-dessus, y disposer le saumon et garnir de raifort, d'aneth et de citron selon les envies.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### PÂTE À GAUFRES

60 g de beurre liquide

100 g de farine

1 cc de poudre à lever

0,25 cc de sel

0,75 dl de babeurre

1 œuf

2 branches d'aneth hachées

Le zeste d'une demi-orange

Le zeste d'un demi-citron

### DÉCORATION

160 g de saumon fumé

★★★delicatessa

50 g de crème acidulée

Raifort, aneth, citron selon  
les envies