

Gaufre au curcuma, effiloché de cuisse de canard confite, émietté de chèvre frais, bébés épinards huile d'olive et zestes de citron

Recette pour 4



Description

Belle gaufre bruxelloise, généreusement garnie d'un effiloché de canard confit, fromage de chèvre, mâche et zestes de citron.

L'astuce du chef

Assurez-vous que votre gaufrier soit très chaud.

Ingrédients

Gaufre bruxelloise

- 2.50 Tasse(s) Farine
- 1 Cuil. à thé Sel
- 4 Unité(s) Oeuf
- 0.33 Tasse(s) Beurre
- 2 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 150 Ml Lait
- 150 Ml Eau
- 0.33 Tasse(s) Sucre
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola

Garniture sur la gaufre

- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Unité(s) Buchette de fromage de chèvre
- 2 Poignée(s) Mâche
- 15 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 3 Cuil. à soupe Noix de pin

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Gaufrier à 400 F°**

Gaufre bruxelloise

Mélangez la farine et le sel (tamisé), faites un puit au centre et cassez-y les oeufs. Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'eau.

Fouettez avec un fouet manuel ou électrique. Ajoutez le sucre, la vanille, l'huile, la poudre à pâte. Mélangez à nouveau, la pâte doit être homogène lisse et fluide. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'eau.

Laissez reposer 30 minutes minimum, versez la pâte dans les moules du gaufrier préalablement huilés.

Cuire environ 3 minutes en retournant le gaufrier à mi-cuisson idéalement.

Garnitures sur les gaufres

Canard

Passez votre pouce entre la chair et la peau de la cuisse de canard afin de la décoller, puis effilochez entre vos doigts la chair de canard confit. Assurez-vous de ne garder que la chair.

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faites revenir la viande effilochée avec une gousse d'ail. Hors du feu, ajoutez la ciboulette ciselée finement. Rectifiez l'assaisonnement.

Fromage de chèvre

Choisissez un fromage de chèvre suffisamment sec, idéalement émiettez-le. Réservez au frigo.

Salade de mâche

Dans un bol, arrosez la salade d'huile d'olive, ajoutez les zestes de citron, ainsi que les noix de pain que vous aurez torréfiées dans un four chaud durant 3 à 4 minutes. Ajustez l'assaisonnement.

Montage de la gaufre

Dans une assiette plate, déposez votre gaufre au centre de l'assiette.

Déposez dessus votre canard effiloché, le fromage de chèvre émietté et vos feuilles de mâche.

Bon appétit!