



# GAUFRES AU SAUMON FUMÉ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- De la vraie crème pour une qualité sans égale.



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Beurre, mou

**3** Jaune(s) d'œuf

**140 g** Farine

**1 cs** Xérès

**1 cs** Huile d'olive

**3** Blanc(s) d'œuf

**1 pincée** Sel

**200 g** Saumon, fumé, coupé en tranches

Beurre, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Battre le beurre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le QimiQ Classic, le xérès, l'huile d'olive et la moitié de la farine et mélanger.
3. Battre les blancs d'œufs avec le sel en neige et incorporer à la masse de QimiQ, ainsi que le restant de farine.
4. Chauffer le gaufrier et badigeonner de beurre. Y verser à chaque fois un peu de pâte et faire cuire les gaufres.
5. Laisser refroidir les gaufres cuites l'une à côté de l'autre sur une grille.
6. Diviser les gaufres en 4 parties et garnir de saumon fumé.