

Gaufre à la Mayonnaise à la Truffe Noire et saumon fumé

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 2

Ingédients :

- 200 g de saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de Mayonnaise à la Truffe Noire, aromatisée
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 1/2 tasse de lait
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 1/4 de tasse d'herbes fraîches hachées (par exemple, ciboulette, persil, basilic)
- Poivre noir
- Garniture : rondelles de concombre, mesclun



Etapes :

- Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel.
- Dans un autre bol, battre les œufs et ajouter le lait, le beurre fondu, les herbes fraîches hachées et le poivre noir.
- Incorporer le mélange liquide dans le mélange sec jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Préchauffer le gaufrier et le graisser légèrement.
- Verser une portion de pâte dans le gaufrier chaud, le fermer et faire cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées et croustillantes.
- Disposer les gaufres dans une assiettes.
- Etaler sur les gaufres la mayonnaise à la Truffe Noire, et repartir par dessus la tranche de saumon fumé. Finir par la garniture de mesclun et de rondelles de concombre.
- Servir tiède.