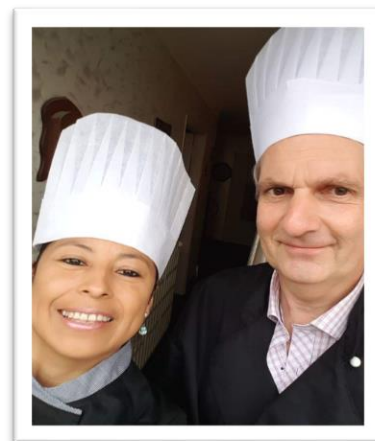


9, rue des Coteaux 54600 VILLERS LES NANCY

## **GAUFRES DE POMMES DE TERRE, SAUMON GRAVELAX, CHANTILLY A L'ANETH**

*Recette pour 6 à 8 personnes*



Joséphine et Didier METZELARD

### **Ingrédients pour la pâte à gaufre :**

300 g de farine  
1 sachet de levure  
420 g de lait  
3 œufs  
50 g de beurre  
320 g de pommes de terre râpées  
Ail pilé et assaisonnement

**Préparation :** Mélanger le tout et cuire dans un gaufrier

### **Ingrédients pour le saumon Gravelax : à préparer 7 jours à l'avance**

600 à 800 g de filet de saumon  
1/3 du poids du saumon en gros sel  
1/3 du poids du saumon en sucre  
Baies roses, graines de fenouil et de coriandre  
1 bouquet d'aneth  
1 dl de crème liquide 35%  
2 citrons verts

### **Préparation :**

Faire désarêter le saumon par votre poissonnier. Le rincer et le sécher,  
Parsemer d'aneth le côté chair du saumon et disposer ce côté sur le mélange sel, le sucre, les baies et  
épices. Disposer un papier film sur le filet et le presser. Mettre au réfrigérateur 24h puis le rincer et le  
sécher. Parsemer à nouveau le filet de baies roses et de poivre de Séchouan. Parsemez d'un jus de citron  
vert Laisser reposer 8 jours au réfrigérateur.

### **Dressage :**

Détaillez le saumon en cube et le disposer dans un trou sur deux de la gaufre. Garnir dans les trous  
restants une chantilly à l'aneth (crème fouettée + jus de citron + aneth et très peu de sel)

**BONNE DEGUSTATION !**

En partenariat avec - les cuisines

**CUISINE PLUS**

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

**de Buyer**  
DEPUIS 1830 

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres