

Bruno Blancho, Chef de l'atelier culinaire

SEB à Selongey

Gaufres moutarde, comté et jambon persillé !

INGREDIENTS

- 🌿 Beurre pommade
- 🌿 Farine
- 🌿 Œufs
- 🌿 Crème allégée
- 🌿 Lait
- 🌿 Moutarde à l'ancienne Fallot
- 🌿 Sel et poivre
- 🌿 Persil
- 🌿 Comté
- 🌿 Jambon persillé

DEROULE DE LA RECETTE

Pour la préparation de la gaufre :

Mélanger le beurre avec les jaunes d'œufs.

Ajouter la crème allégée ou le lait puis la farine pour obtenir une pâte lisse.

Monter les blancs et les incorporer à la pâte à gaufre.

Puis ajouter du sel, du poivre, de la moutarde et du persil haché.

Cuire les gaufres.

Pour la préparation des garnitures :

Réaliser des copeaux de comté.

Couper de petites tranches de jambon persillé.

Une fois les gaufres réalisées, ajouter les garnitures dessus avec une pointe de moutarde à l'ancienne et déguster.

L'astuce du chef : remplacez le jambon persillé par de la truite fumée, du thon, des sardines et variez les saveurs avec du curry ou de l'aneth !