

# Wafels

## Les Gaufres au Saumon & Chantilly Citronnée

*ingrédients :*

500 g de pommes de terre  
2 oeufs entiers + 1 jaune  
60 g de crème fraîche  
2 cuillers à soupe d'aneth  
4 tranches de saumon fumé  
60 cl de crème fleurette  
2 cuillers à soupe de jus de citron  
sel, poivre & noix de muscade

Mettre la crème et le jus de citron dans le siphon (le mien fait 1 litre, on peut adapter les quantités de crème à la taille du siphon), insérer les cartouches de gaz, et laisser au frais pendant quelques heures.

Eplucher et râper les pommes de terre, les mélanger avec les oeufs et le jaune. Ajouter la crème, l'aneth, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Préchauffer le gaufrier et déposer un peu de pâte avec une fourchette. Laisser cuire 5 bonnes minutes. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

Au moment de servir, réchauffer les gaufres (10 minutes à 170°C) et dresser avec un peu de saumon fumé, de chantilly et d'aneth.