

Gaufre à la ciboulette, effiloché de canard confit, émietté de chèvre frais, mâche, huile d'olive et zestes de citron |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Belle gaufre bruxelloise, généreusement garnie d'un effiloché de canard confit, fromage de chèvre, mâche et zestes de citron.

L'astuce du chef

Pour faciliter le décollement de la peau du canard confit, garder la cuisse dans son emballage plastique initial, vous la plongez dans une eau tiède/chaude durant 5 à 8 minutes, (sois la passer au micro-onde). Vous allez par la suite décoller plus facilement la peau de la chair.

Ingrédients

Gaufre bruxelloise

- 250 Gr Farine
- 5 Gr Sel
- 4 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Beurre
- 10 Gr Poudre à pâte
- 150 Ml Lait
- 150 Ml Eau
- 75 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola

Garniture sur la gaufre

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 175 Gr Buchette de fromage de chèvre
- 15 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 50 Gr Noix de pin

Accompagnement

- 4 Poignée(s) Mâche

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Gaufrier** à **400 F°**

Gaufre bruxelloise

Mélangez la farine et le sel (tamisé), faites un puit au centre et cassez-y les oeufs. Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'eau.

Fouettez avec un fouet manuel ou électrique. Ajoutez le sucre, la vanille, l'huile, la poudre à pâte.

Mélangez à nouveau, la pâte doit être homogène lisse et fluide. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'eau.

Laissez reposer 30 minutes minimum, versez la pâte dans les moules du gaufrier préalablement huilés.

Cuire environ 3 minutes en retournant le gaufrier à mi-cuisson idéalement.

Garnitures sur les gaufres

Canard

Passez votre pouce entre la chair et la peau de la cuisse de canard afin de la décoller, puis effilochez entre vos doigts la chair de canard confit. Assurez-vous de ne garder que la chair.

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faites revenir la viande effilochée avec une gousse d'ail. Hors du feu, ajoutez la ciboulette ciselée finement. Rectifiez l'assaisonnement.

Fromage de chèvre

Choisissez un fromage de chèvre suffisamment sec, idéalement émiettez-le. Réservez au frigo.

Salade de mâche

Dans un bol, arrosez la salade d'huile d'olive, ajoutez les zestes de citron, ainsi que les noix de pain que vous aurez torréfiées dans un four chaud durant 3 à 4 minutes. Ajustez l'assaisonnement.

Montage de la gaufre

Dans une assiette plate, déposez votre gaufre au centre de l'assiette.

Déposez dessus votre canard effiloché, le fromage de chèvre émietté et vos feuilles de mâche ou autres.

Bon appétit!