 **Chiffonnade de saumon fumé   
et gaufre à l'ail doux.**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/JUIN/Chiffonade-de-saumon-fume-gaufre-ail-doux/Chiffonade-de-saumon-fume-et-gaufre-a-l-ail-doux-DSCN6524.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Gaufres :** **- 240 g de lait** **- 3 gousses d'ail** **- 170 g de farine** **- 1 pincée de sel** **- 15 g de sucre** **- 2 œufs**  
**- ¼ de càc de levure chimique** **- 90 g de beurre** **- thym citron**  
**Garniture :** **- 12 petites tranches de saumon fumé** **- herbes du jardin** **- crème liquide** **– citron** **- sel & poivre**

**Les gaufres :**

* Mettre le lait à bouillir avec les gousses d'ail épluchées et le sel. Couvrir et laisser infuser jusqu'à refroidissement. Retirer l'ail et rajouter un peu de lait pour retrouver le poids initial.
* Faire fondre le beurre.
* Mélanger dans un saladier la farine, la levure et le sucre, ainsi que des feuilles de thym .
* Faire un puits et y mettre le lait, le beurre et les œufs. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
* Couvrir et réserver au frais pendant 1 heure au minimum.
* Faire cuire dans un gaufrier chaud : j'ai obtenu 8 gaufres.

**La garniture :**

* Fouetter la crème avec du jus de citron et une pincée de sel et de poivre jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
* Poser une gaufre tiède sur chaque assiette.
* Garnir de saumon fumé et de quelques herbes du jardin : Ciboulette, marjolaine et basilic pour moi.
* Ajouter une rondelle de citron et une rosace de crème fouettée.