



Gaufre liégeoise à la pistache

Une recette originale signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier, mêlant gaufre moelleuse à la pistache, œuf poché fondant, crème onctueuse et chantilly de brebis. Une création sucrée-salée raffinée et pleine de gourmandise.

🕒 120 min

🔪 Moyen

Préparation

1 Les gaufres

Pétrir au robot (avec crochet) 5min environ avec tous les ingrédients sauf le beurre et la pâte pure de pistache jusqu'à l'obtention d'une boule dont la pâte reste élastique lorsqu'on la tire (il ne faut pas qu'elle se déchire) + 10min environ une fois les matières grasses ajoutées et laisser pousser 1h00

2 Dégazer et peser des portions de 60g. Faire des boules.

3 Laisser pousser encore 30 min sous film ou torchon

4 Mettre à cuire dans votre gaufrier jusqu'à coloration

5 Oeuf poché

Faire bouillir de l'eau à mi casserole dans une petite casserole puis ajouter 3 c.à.s de vinaigre blanc.

6 Créer un tourbillon à l'aide d'une spatule. Casser l'œuf et le verser dans le vortex.

7 Surveiller l'eau pour qu'elle ne fasse pas de grosses bulles (gardez une température pour obtenir un frémissement de l'eau).

8 Laisser cuire 3 min puis égoutter l'œuf sur un sopalin.

9 Chantilly brebis

Utiliser une douille cannelé assez grosse soit taille 12 à 16, et une poche à douille

10 Fouetter à l'aide d'un fouet pour mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture chantilly les 50g de fromage de brebis frais et les 60 g de crème liquide entière.

11 Crème gaufre

Verser 500 g de crème liquide entière dans une casserole.



Ingrédients

Portions : 4

250 g farine

12 g levure fraîche

5 g sel

10 g cassonade

1 oeuf

100 g lait

80 g beurre salé

4 c.à.s poudre de pistache

50 g fromage de brebis frais

60 g crème liquide entière

500 g crème liquide entière

1 c.à.s bouillon de légume

1 c.à.c féculé de maïs

1 c.à.c herbes fraîches de Provence

pâte pure de pistache

- 12** Ajouter le bouillon de légumes et les herbes de Provence.
- 13** Faire chauffer à feu moyen en mélangeant.
- 14** Diluer la fécule de maïs dans un tout petit peu d'eau froide (ou de crème froide) pour éviter les grumeaux.
- 15** Verser ce mélange dans la casserole.
- 16** Laisse épaissir quelques minutes en remuant constamment jusqu'à obtenir une texture nappante.
- 17 Dressage**

Disposer une louche de crème gaufre, puis la gaufre, puis à nouveau un peu de crème sur la gaufre.
- 18** Déposer délicatement l'œuf poché.
- 19** Ajouter de la pâte pure de pistache sur la gaufre (1 à 2 c.à.s par gaufre).
- 20** Dresser une pointe de chantilly brebis sur le dessus.
- 21** Saler et poivrer à votre guise.
- 22** Décorer à votre guise (ici, nous avons utilisé des fleurs d'ail et du basilic pourpre).