



Rillette de truite et gaufres

Ingédients :

- 100g ricotta
- 2 tranches de truite fumé
- Ciboulette, échalote, citron, sel, poivre
- 120 g de farine + levure
- 30 g beurre fondu
- 1 œuf, 1 poignée d'épinards
- 30g de comté râpé
- 1 yaourt nature



Préparation :

- Réalisez la rillette de truite : passez au hachoir tous les ingrédients et assaisonnez
- Réalisez la pâte à gaufre : mixez les épinards avec le yaourt, ajoutez l'œuf, le beurre fondu, le comté
- Mélangez et ajoutez la farine, assaisonnez
- Cuire les gaufres et décorez avec une feuille épinard, rillette de truite

NATHALIE
Thiéblemont
 L'ÉQUILIBRE GOURMAND