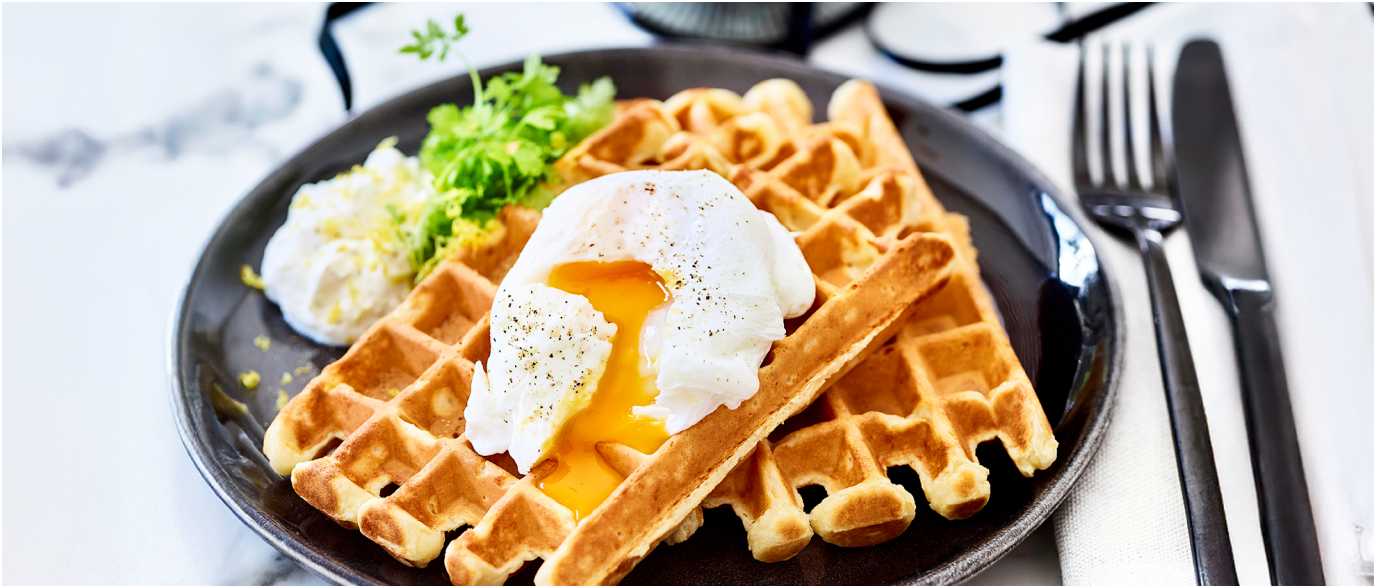




Gaufre salée à la ricotta et à l'œuf poché



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 citrons (le zeste râpé)
700 grammes de ricotta
2 décilitres de lait entier
10 œufs
50 grammes de parmesan (râpé)
250 grammes de farine pour pâtisserie
1 1/2 cuillères à thé de poudre à lever
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de beurre
1 cuillère à thé paprika en poudre
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, mélangez 2/3 du zeste de citron, 2/3 de la ricotta, le lait, 4 œufs, le parmesan, la farine et la poudre à lever jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer au moins une heure au réfrigérateur, idéalement toute une nuit.
- 2.** Mélangez le reste de ricotta et de zeste de citron, salez et poivrez.
- 3.** Faites chauffer le gaufrier et badigeonnez les plaques de beurre fondu. Confectionnez des gaufres. Elles doivent cuire pendant 6 à 8 minutes.
- 4.** Gardez les gaufres au chaud dans un four à 90 °C.
- 5.** Portez une grande casserole d'eau à ébullition et ajoutez le vinaigre. Cassez un œuf dans une tasse et faites-le glisser doucement dans l'eau frémissante. Laissez-le pocher trois minutes et sortez-le avec une écumoire. Égouttez-le sur du papier absorbant. Pochez le reste des œufs.
- 6.** Servez une gaufre par assiette, garnie d'un peu de ricotta citronnée et d'un œuf poch