

Gaufres aux crevettes et à l'ananas

durée totale **35 min.** 20 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson 45 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la pâte à gaufres :

220 g	de farine de blé, type 405
8 g	de levure chimique
20 g	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
15 g	de sucre
120 g	d'oeufs entiers
400 g	de babeurre
55 g	de beurre fondu + un peu plus pour le gaufrier

Pour les crevettes :

5 g	de paprika doux en poudre
5 g	de cumin moulu
5 g	de graines de coriandre moulues
2 g	de poivre de Cayenne
20 g	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
3 g	de poivre noir moulu
30 g	d'ail finement haché
60 ml	d'huile d'olive
45 g	de jus de citron
750 g	de crevettes nettoyées et décortiquées (16/20)

Pour l'ananas :

5 g	de paprika fumé en poudre
10 g	de cannelle moulue
75 g	de miel
45 g	de jus de citron
250 g	d'ananas frais, coupé en petits morceaux

Pour servir :

400 g	de labneh
--------------	-----------

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger la farine, la levure, la sauce soja Kikkoman et le sucre dans un grand bol. Battre l'œuf dans un deuxième bol et le mélanger au babeurre et au beurre fondu. Ajouter le mélange d'œufs à la farine et mélanger. Ne remuez pas trop ; quelques grumeaux suffisent. Faites cuire la pâte dans un gaufrier graissé.

Étape 2

Dans un autre bol, mélanger le paprika, le cumin, la coriandre, le poivre de Cayenne, la sauce soja Kikkoman, le poivre, l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron. Ajouter les crevettes à la marinade, bien couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes. Les faire ensuite cuire à la poêle ou sur le gril pendant 3-4 minutes.

Étape 3

Dans un troisième bol, mélanger le paprika fumé, la cannelle, le miel et le jus de citron. Faire mariner les morceaux d'ananas dans le mélange pendant au moins 30 minutes. Griller les morceaux d'ananas à feu vif pendant 3-4 minutes, en les retournant de temps en temps.

Étape 4

Servir les gaufres avec le labneh, l'ananas, les crevettes et les herbes fraîches.

10 g de coriandre finement
hachée

10 g de ciboulette hachée