

Croustillants gaufré

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 7 à 8 min

Ingédients pour 2 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- Herbes de Provence
- 250 g de coulis de tomates
- 2 tranches de jambon blanc
- 150 g de gruyère râpée
- 2 champignons (Facultatif)

Préparation :

Eplucher et couper en lamelles les champignons. Les faire revenir pendant 7 à 8 min dans une poêle avec du beurre. Réserver.

Couper la pâte feuilletée en deux (Pour ma part, je me suis aider des plaques du gaufrer).

Étaler le coulis de tomates sur l'un des deux morceaux de pâte (attention ne pas trop en mettre sinon à la cuisson ça va déborder de tout les côtés)

Ajouter le jambon et les lamelles de champignons et l'herbe de Provence (Pour ma part, j'ai fait qu'un côté avec des champignons car mon homme n'en mange pas)

Recouvrir de fromage râpée

Recouvrir le tout avec le second morceau de pâte feuilletée et souder les bords à l'aide d'une fourchette.

Cuire au gaufrer 7 à 8 minutes environ.

Déguster chaud ou tiède.

Recettes de Céline

ASTUCE :

Faites deux morceaux de pâtes un peu plus grande que vos plaque de gaufrer car a la cuisson la pâte se rétracte un peu.

Ne charger pas trop le croustillant sinon vous n'arriverez pas a fermer le gaufrer

Comme je le dis dans la recette ne mettez pas trop de coulis non plus sinon ça coule de tout les côtés, je me suis fais avoir.