

Gaufres feuilletées

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 8 à 10 min env.

Ingredients pour 2 personnes :

1 pâte feuilletée (ronde ou rectangulaire)

Coulis de tomates

Des de jambon

Emmental râpé

Préparation :

Si vous utilisez une pâte ronde, coupez les bords de façon à faire un carré dans la pâte, puis coupez le carré en deux au centre

Étalez un peu de coulis de tomates en laissant 2 cm tout autour sur les deux morceaux.

Déposez un peu d'emmental râpé, puis des des de jambon et remettre un peu d'emmental

Déposez le second morceau de pâte sur la préparation, bien appuyer sur les bords de façon à souder le tout puis à l'aide du dos d'une fourchette écrasez bien les bords

Préchauffez votre gaufrier et huilez-le légèrement

Déposez le feuilleté dans le gaufrier, fermez-le sans appuyez et laissez cuire 8 à 10 min environ.

Une fois cuit, coupez les deux portions de gaufres feuilletées

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!