GAUFRES FAçON PIZZA

Ces gaufres salées transforment quelques ingrédients du quotidien en un repas ludique et gourmand. La sauce tomate est directement incorporée à la pâte avant d’ajouter de petits morceaux de jambon, de la mozzarella râpée et de l’origan.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 7 mins
- **Portions**: 4 gaufres

Ingredients

- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 100 ml de lait
- 30 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 60 g de mozzarella râpée
- 50 g de jambon
- 1 cuillère à soupe d’origan
- Sel et poivre

Préparation

Etape 1
Couper le jambon en petits morceaux et faire fondre le beurre. Râper la mozzarella si nécessaire.

Etape 2
Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter l'œuf puis incorporer progressivement le lait en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Etape 3
Verser le beurre fondu dans la préparation puis mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.

Etape 4
Incorporer la sauce tomate à la pâte et mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.

Etape 5
Ajouter la mozzarella râpée, les morceaux de jambon et l'origan. Saler légèrement, poivrer puis mélanger.

Etape 6
Faire chauffer le gaufrier et graisser légèrement les plaques si nécessaire.

Etape 7
Déposer une portion de pâte dans chaque empreinte sans trop remplir. Refermer le gaufrier et laisser cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Etape 8
Servir les gaufres immédiatement pendant qu'elles sont encore chaudes et croustillantes. Accompagner éventuellement d'une salade verte.