

Les pizzas déguisées en gaufres



Pizzas déguisées en gaufres: J'ai un super appareil Moulinex qui fait à la fois grill-appareil à croque monsieur et gaufrier. Si j'utilise souvent les deux premières fonctions, je n'ai pas souvent l'occasion de tester mon gaufrier. Ces derniers temps j'ai tout de même trouvé deux bonnes idées de recettes rapides à base de gaufres.

La première recette, [l'omelette tomate poivrons dans un gaufrier](#), est réalisable en 30 minutes top chrono et provient de mon site chou chou, Ô délices.

Pour la deuxième recette, je me suis inspirée du site Bikini et Gourmandise pour réaliser [des pizzas déguisées en gaufres](#). J'ai néanmoins changé certains ingrédients.

Pour 6 gaufres/pizzas

Préparation + Cuisson: 20 minutes

1 rouleau de pâte à pizza; 10 tranches de Gouda; 6 tranches de

jambon fumé (type jambon d'Aoste); 6-8 tomates séchées; de l'origan



Faites chauffer votre gaufrier.

Déroulez votre pâte à pizza et découpez-la en 6 carrés de même taille.

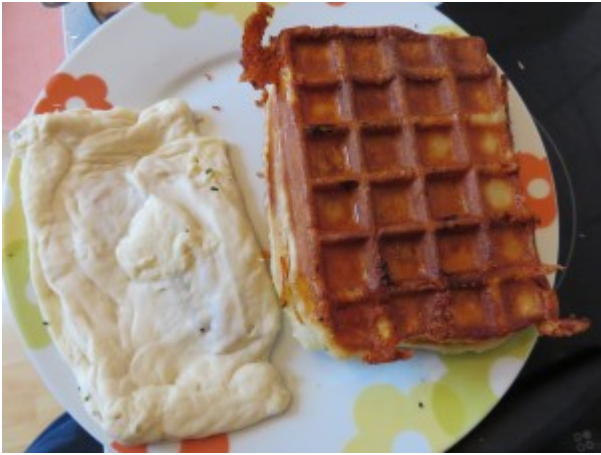


Sur la moitié du premier carré, disposez une tranche de fromage. Ajoutez une tomate séchée.

Saupoudrez d'origan et pliez votre pâte à pizza en deux. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie aplatissez l'ensemble.

Faites de même pour les cinq pizzas suivantes.

Faites cuire les pizzas/gaufres deux par deux pendant 4 minutes dans un gaufrier bien chaud. Retirez-les délicatement à l'aide d'une spatule en bois.



L'astuce de Bikini et Gourmandise: Si vous préparez vos pizzas à l'avance vous pouvez les faire légèrement réchauffer juste avant de servir en les passant quelques minutes au grille pain.

Et vous? Avez-vous des recettes originales à réaliser dans un gaufrier?