



Les gaufres pizzas

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte à pizza pré-étalée
- 1 pot de sauce tomate
- 1 bouquet de basilic frais
- 1 sachet d'olives noires dénoyautées et tranchées
- De la mozzarella râpée

1. Disposez 1 cercle de pâte à pizza sur votre plan de travail, étalez de la sauce tomate, du basilic ciselé et quelques tranches d'olives, puis de la mozzarella râpée.
2. Recouvrir du 2ème cercle de pâte à pizza et scellez les bords.
3. Une fois votre appareil préchauffé, huilez légèrement les plaques avec de l'huile d'olive.
4. Disposez votre « calzone » dans votre appareil muni des plaques à gaufres Liégeoises et refermez fermement l'appareil.
5. Laissez cuire 4 à 5 minutes selon votre goût et dégustez vos gaufres-pizzas au moment de l'apéritif ou accompagnées d'une salade lors d'un repas.