

Gaufres en pâte feuilletée au jambon et à la mozzarella

Les ingrédients

- 2 Pâtes Feuilletées HERTA
- 4 tranches de Jambon SUPERIEUR à la broche HERTA
- 50g de mozzarella râpée
- 4 càs. de pesto frais
- Une poignée de roquette

Préparation:

- Déroulez **les pâtes feuilletées HERTA**. Coupez-les en morceaux qui iront dans votre gaufrier ou votre grill. Vous devez avoir 8 morceaux égaux (pour 4 gaufres).
- Etalez le pesto sur 4 morceaux (pas jusqu'au bord). Répartissez également dessus **le Jambon SUPERIEUR HERTA**, la mozzarella râpée et la roquette. Placez un morceau de pâte feuilletée vide sur le dessus et appuyez bien sur les bords.
- Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées dans un gaufrier ou entre deux grilles (ou un appareil à croque monsieur).
- Coupez en triangles et servez avec un supplément de roquette.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**