



Desserts

Gaufres toastées avec une touche italienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 gaufres grille-pain
12 petits boules de mozzarella
8 fraises
poignée herbes du jardin (menthe fraîche, basilic)

Méthode de préparation

Toastez vos gaufres dans le grille-pain ou rôtissez-les au four.

Coupez les fraises en quartiers que vous répartissez sur les gaufres.

Garnissez ensuite avec les boules de mozzarella que vous faites brunir à l'aide d'un chalumeau à crème brûlée.

Terminez par les fines herbes fraîches et donnez encore plus de goût avec un peu de sirop balsamique, du miel ou du sucre impalpable.

Conseil:

Pas de chalumeau à crème brûlée? Grillez les boules de mozzarella dans un four préchauffé au réglage le plus chaud.

