



Collations

Gaufres feuilletées salées au filet de saxe et fromage aux fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
8 tranches de filet de saxe
150 grammes de fromage aux fines herbes

Des gaufrettes feuilletées comme vous n'en avez encore jamais goûtées! Ces gaufrettes sont fourrées de filet de saxe et de fromage aux fines herbes. Une combinaison idéale entre le salé et le sucré! Essayez vite cette délicatesse!

Méthode de préparation

Tartinez la feuille de pâte feuilletée avec du fromage aux fines herbes puis garnissez la moitié de la feuille avec du filet de saxe.

Pliez la feuille de pâte feuilletée en deux et appuyez bien sur les bords.

Coupez la pâte en 8 morceaux et cuisez les morceaux un par un dans le fer à gaufres pour qu'ils soient bien dorés.

Voulez-vous donner une touche spéciale pour la Saint-Valentin ? Découpez la pâte feuilletée en forme de cœurs avant de les cuire (avec un emporte-pièce si vous avez).

Ustensiles de cuisine

Le fer à gaufres

