

# Gaufres-pizzas



4 personnes



20 minutes



Facile

## Ingrédients

- 4 pâtes à pizza
- 250 g de mozzarella
- 300 g de sauce tomate
- 6 à 10 tranches de jambon italien
- origan

## Préparation

Étalez ou déroulez votre pâte à pizza et découpez plusieurs cercles de même taille, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Il vous faudra 2 disques de pâte pour réaliser une gaufre.

Sur un premier disque, étalez un peu de sauce tomate au centre, en laissant un bord d'un centimètre. Ajoutez quelques dés de mozzarella, du jambon cru coupé finement et saupoudrez d'origan.

Superposez l'autre disque de pâte. Soudez les bords en pressant du bout des doigts pour obtenir un petit chausson. Voilà comment réaliser une gaufre-pizza ! Répétez ces opérations pour toutes les autres gaufres-pizzas.

Badigeonnez le gaufrier d'huile d'olive et déposez les pizzas une à une dans votre gaufrier chaud. Laissez cuire 3 à 5 minutes en surveillant la cuisson. Servez chaud.