

# PIZZA GAUFRE



2 pers

10 min

5 min

## VOTRE PANIER NETTO

1 pâte à pizza rectangulaire  
(ou ronde mais il faut l'étaler en rectangle)

•  
40 g de sauce tomate

•  
½ boule de mozzarella

•  
1 petite tomate ronde

•  
4 feuilles de basilic frais

•  
50 g de râpé de jambon blanc

## PRÉPARATION

1. Préchauffez le gaufrier.
2. Préparez la pâte à pizza en rectangle et coupez la en 4 bandes .
3. Étalez un tout petit peu de sauce tomate, puis sur un côté une fine rondelle de mozzarella, une fine rondelle de tomate, une petite feuille de basilic et une petite pincée de râpé de jambon blanc.
4. Repliez la pâte à pizza sur elle-même et scellez fortement l'ensemble des côtés.