



Croques-gaufres au pesto, jambon de Parme et provolone



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tranches de pain toasté
4 cuillères à soupe de pesto (fraîchement préparé (voir recette de base))
8 tranches jambon de parme
4 tranches de provolone (fromage fondu italien)
100 grammes roquette
copeaux de parmesan
100 grammes tomates cerises
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer votre gaufrier.
- 2.** Étendez une fine couche de pesto sur une face de chaque tranche de pain grillées.
- 3.** Disposez ensuite 2 tranches de jambon de Parme sur chacune et 1 tranche de provolone. Retournez une tranche de pain au-dessus pour confectionner 4 croques.
- 4.** « Toastez-les » dans le gaufrier jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.
- 5.** Accompagnez de roquette, de parmesan et de tomates cerises. Arrosez la roquette d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel.