

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.**