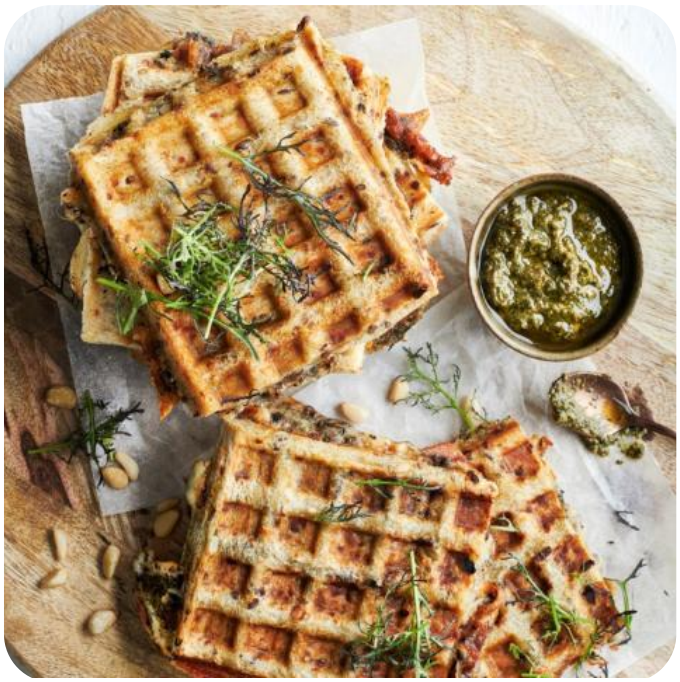
Gaufres au pain salées

Avec Vita+ Graines Germées

Plat principal En-cas Végétarien

4 à 6 personnes (1 gaufre par personne)

10 min



Les gaufres reçoivent souvent une interprétation sucrée, bien qu'une version salée puisse être tout aussi bonne – ou même plus savoureuse. Offrez-vous et à vos invités ces gaufres savoureuses à l'avoine. Une recette délicieuse et originale à base de pain sain à l'avoine. Cette recette peut également être faite avec du pain rassis.

Ingrédients

- 8 à 12 tranches de pain Vita+ Graines Germées
- 250 g de scamorza fumée (peut être remplacée par tout autre fromage à pâte dure ou de la mozzarella normale)
- 150 g de tapenade d'olives (ou autre type de tapenade)
- 100 g de pesto au basilic (ou autre type de pesto)

1. Coupez la scamorza en tranches.
2. Prenez deux tranches de pain. Etalez de la tapenade d'olives sur une des tranches et du pesto sur l'autre.
3. Placez de la scamorza (à votre convenance) sur l'une des tranches et placez les tranches l'une sur l'autre.
4. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les tranches de pain soient utilisées.
5. Placez les tartines dans le gaufrier pendant quelques minutes.

Matériel

- Gaufrier



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.