

Gaufres saumon mozzarella

2 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 1 rouleau pâte à pizza
- 1 boule de mozzarella
- Crème fraîche
- 4 tranches de saumon
- Huile d'olive
- Aneth

La **recette**

Etape 1

Détailler la pâte à pizza en 6 disques de 8 cm.

Etape 2

Garnir 3 disques avec la crème fraîche, la mozzarella, l'aneth et le saumon. Recouvrir chaque disque d'un autre disque non garni. Souder les bords.

Etape 3

Huiler les plaques du gaufrier à l'aide d'huile d'olive et déposer une des pizzas-gaufre.

Etape 4

Laisser cuire 5 minutes environ. Répéter l'opération avec les deux autres pizzas-gaufre.