

RECETTE

Brochettes de gaufres

INGRÉDIENTS

Pour les brochettes

- 2 gaufres (maison ou du commerce)
- 4 tranches de jambon cuit, coupe épaisse (environ 2mm)
- 4 tranches de fromage suisse
- 1 gros poivron rouge
- Quelques feuilles de laitue

Pour la trempette

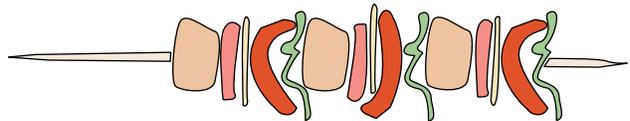
- 125 ml (½ tasse) de crème sûre
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- Sel et poivre du moulin

2 à 4 portions

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

FRIGO : 4 jours

CONGÉLO : non recommandé



PRÉPARATION

1. À l'aide d'un emporte-pièce, ou avec un couteau, découper tous les ingrédients des brochettes en vous assurant qu'ils aient tous la même dimension.
2. Piquer les ingrédients en alternance sur les bâtons à brochette.
3. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la trempette et servir avec les brochettes.