

Gaufres feuilletées à la compote de pommes *et raisins secs*



Pour 8 petites gaufres (emporte-pièce carré 6X6 cm)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 4 minutes

- 1 pâte feuilletée du commerce ou maison
- 8 c à dessert de compote de pommes
- 24 raisins secs
- Un peu d'eau
- Huile (pour le gaufrier)
- Sucre glace

Découpez des carrés (8) avec un emporte-pièce. *Si vous n'avez pas d'emporte-pièce carré, utilisez un verre.*

Badigeonnez le pourtour des carrés (4) avec un peu d'eau.

Déposez un peu de compote au centre de chaque carré (la valeur d'une cuillère à dessert) sur 4 carrés.

Répartissez les raisins secs sur la compote (3 ou 4 par carré).

Recouvrez avec l'autre moitié des carrés.

Soudez bien les bords avec le doigt.

Préchauffez le gaufrier et graissez les plaques avec un peu d'huile.

Profitez-en pour laissez reposer 5 minutes au congélateur ou 15 minutes au réfrigérateur. *Cette étape est facultative mais elle permet de manipuler facilement les carrés et surtout d'obtenir des petits carrés bien feuilletés.*

Placez vos carrés sur la plaque. *J'ai réparti 4 carrés sur mes plaques.*

Laissez cuire 1 minute de chaque côté.

Renouvelez l'opération avec les 4 autres.

Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

Si vous ne mangez pas toutes gaufres, ce n'est pas évident croyez-moi, vous pouvez les garder dans une boîte hermétique et les réchauffer quelques minutes au four le moment venu.