

Poêlée et papillote déjeuner

Ingrédients

4 gaufres belges coupées en petits morceaux

500 ml (2 tasses) de fraises coupées

125 ml (½ tasse) de cerise de terre coupé en deux

60 ml (¼ de tasse) de bleuets

125 ml (½ tasse) de confiture aux fraises)

125 ml (½ tasse) de mini guimauves

Préparation

- Préchauffer le barbecue à 180 °C (350 °F).
- Beurrer une poêle en fonte (ou utiliser des papillotes de papier d'aluminium).
- Ajouter les morceaux de gaufres et les fraises.
- Verser la confiture. Parsemer de guimauves.
- Cuire 10 minutes

Improvisez selon les fruits et les confitures disponibles! C'est aussi une bonne idée avec du sirop d'érable ou du chocolat...