

## Gaufres feuilletées chocolat-framboise

Faciles à préparer et délicieuses à déguster, ces gaufres choco-ramboises à la fois réconfortantes et croustillantes sont parfaites pour un bon goûter gourmand !

[Imprimer](#)

Gaufres feuilletées chocolat-ramboise

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 4 minutes

Temps total: 14 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- - [1 pâte feuilletée de 1 kg](#)
- - 50 g de [framboises entières Mecker](#)
- - 60 g de chocolat pâtissier noir 70% en carrés

## Instructions

1. Hacher grossièrement les framboises entières Mecker Toupargel. Hacher également les carrés de chocolat noir.
2. Découper 12 grands disques de pâte feuilletée de la taille d'une gaufre en comptant 1 cm de bord. Garnir 6 disques de pâte feuilletée de pépites de chocolat et de morceaux de framboises hachés.
3. Refermer les gaufres feuilletées avec les 6 autres morceaux de pâte feuilletée et souder les bords. Déposer les gaufres sur chaque emplacement du gaufrier, fermer le gaufrier puis laisser cuire 4 minutes.

---

L'astuce du chef : Pour une version encore plus gourmande, servez vos gaufres avec une boule de glace chocolat intense Petite Folie n°23 Toupargel.

---