



Les plats principaux

Tortillas au fromage à la Belge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tortillas
1/3 Chou de Savoie
20 grammes de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
8 feuilles de sauge
8 chou frisé (feuilles)
250 grammes Brugge Fleuron
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Débarrassez le chou de Savoie de ses feuilles extérieures dures. Lavez soigneusement le chou. Ôtez le cœur dur de chaque feuille. Détaillez ensuite les feuilles de chou en lanières d'environ 2 cm.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Faites-y brièvement revenir l'ail et la sauge ciselée. Ajoutez les lanières de chou de Savoie et faites étuver lentement les feuilles. Certaines lanières de chou vont légèrement caraméliser, tandis que les parties plus fermes deviendront bien tendres.

Pendant ce temps, lavez soigneusement le chou frisé. Ôtez le cœur dur de chaque feuille. Détaillez ensuite les feuilles en fines lanières. Versez 2 c à s d'huile d'olive par-dessus, salez et poivrez selon le goût et massez les feuilles.

Tranchez le Brugge Fleuron.

Mettez à chauffer une grande poêle à griller. Faites-y griller le chou frisé jusqu'à ce que les feuilles commencent à dorer. Ôtez-les de la poêle et réservez.

Déposez une tortilla sur la poêle à griller, garnissez-la de Brugge Fleuron, répartissez le chou de Savoie par-dessus et surmontez chaque fois d'un peu de chou frisé. Redéposez une tortilla par-dessus et faites griller quelques instants jusqu'à ce que le fromage fonde. Retournez délicatement la tortilla et faites rissoler l'autre face. Coupez la tortilla en quartiers et servez aussitôt. Répétez ces opérations jusqu'à épuiser toutes les tortillas.



Recommandé par

