



Les plats principaux

Quesadilla

Pour 4 personnes.

Ingrédients

40 grammes cresson
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de pignons de pin
50 grammes de parmesan (râpé)
8 tortillas
8 tranches de jambon de Parme
2 boules de mozzarella (en tranches)
2 poivrons rouges (en lamelles)
rucola
100 grammes de crème aigre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mixez le cresson avec les pignons de pin, l'ail, le fromage et un filet d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un pesto crémeux. Salez et poivrez. Enduisez 4 tortillas d'une petite couche de pesto.

Déposez dessus 2 tranches de jambon, quelques tranches de mozzarella, des lamelles de poivron et de la rucola. Couvrez avec une autre tortilla et pressez légèrement. Chauffez une poêle à crêpe à fond antiadhésif et cuisez les quesadillas bien dorées et croquantes. Servez avec la crème aigre.

Ustensiles de cuisine

mélangeur

