



Les plats principaux

Entrées

Quesadillas au jambon et fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tortillas
315 grammes dip salsa (SPAR)
200 grammes de fromage (râpé)
200 grammes d'épinards congelés (surgelé)
8 tranches de jambon cuit
4 champignons (gros, en tranches)
2 cuillères à soupe de crème aigre
4 jeunes oignons (en anneaux)
4 cuillères à soupe de persil (haché)

Méthode de préparation

Tartinez la moitié des tortillas avec la crème aigre et la sauce Mexicaine. Partagez l'épinard dessus. Saupoudrez avec la $\frac{1}{2}$ du fromage. Déposez sur chacune 2 tranches de jambon et partagez les champignons et $\frac{2}{3}$ des jeunes oignons. Saupoudrez avec le persil.

Répartissez le reste du fromage sur les tortillas et recouvrez avec les autres tortillas. Appuyez bien. Placez la grille du barbecue au plus haut niveau, déposez les quesadillas un par un et rôtissez-les 4 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. Coupez les quesadillas en quatre, saupoudrez avec le reste des oignons et servez immédiatement.

Le soleil a-t-il fait place à la pluie? Suivez les mêmes instructions mais faites-les dans un croque ou un gril.

Ustensiles de cuisine

barbecue, poêle-gril ou machine croque

