



Les plats principaux

Quésadillas au Brugge vieux et Chimay

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 wraps
beurre
6 oignons
3 cuillères à soupe de sucre
150 grammes de fromage Oud Brugge
150 grammes de Chimay classique (geraspt)
1 piments jalapeño (in bokaal)

Méthode de préparation

Prenez une poêle avec un couvercle et faites fondre une noix de beurre. Faites-y revenir les oignons à feu doux. Maintenez toujours le couvercle sur votre poêle. Ajoutez ensuite le sucre et mélangez bien. Cuisez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient brun doré caramélisé. Ajoutez un filet d'eau dès que les oignons commencent à coller à la poêle. Salez et poivrez.

Chauffez une poêle sans matière grasse. Réduisez le feu. Déposez-y un wrap et répartissez 1/4 des Brugge vieux et Chimay râpés par-dessus. Répartissez 1/2 des oignons caramélisés sur le fromage.

Hachez les jalapeños en petits morceaux et répartissez sur les wraps. Saupoudrez encore 1/4 du fromage par-dessus et couvrez avec le deuxième wrap. Quand le fromage commence à fondre, retournez le wrap. Cuisez les wraps 5 minutes de chaque côté bien dorés et croustillants. Préparer la deuxième quésadilla de la même façon.

Coupez les quésadillas en quartiers et servez avec un dip 'maison' au guacamole.

