

Tortillas à l'italienne

Préparation 15 mn

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tortillas

8 fines tranches de jambon de Parme

1 bouquet de basilic

125 g de mozzarella

3 c à s de parmesan fraîchement râpé

3 c à s de crème fraîche épaisse

1 c à s de moutarde

Piment de Cayenne

Chauffer la crème 2 mn avec 12 feuilles de basilic. Hors du feu ajouter la moutarde et 2 pincées de piments. Étaler cette sauce sur les tortillas, parsemer de 2 c à s de parmesan, garnir de mozzarella râpée et de jambon. Plier les tortillas en 2.

Les cuire 2-3 mn dans un grill préchauffé ou bien 1 à 2 mn de chaque côté dans une poêle chaude en appuyant. Le fromage doit être fondu. Servir les tortillas parsemées du reste de parmesan et décorer de basilic.

Accompagner le tout d'une bonne salade de mesclun ou de roquette par exemple, parsemée de quelques copeaux de parmesan et assaisonnée avec une vinaigrette au balsamique.

Le jambon cru peut être remplacé par du carpaccio de boeuf ou de la bresaola, la mozzarella par de l'emmental.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>