

## Triangles au prosciutto et au bleu

Pour 16 triangles :

4 tortillas de blé mexicaines

Des feuilles de roquettes

Du prosciutto ( ou autre jambon cru )

Bleu d'Auvergne ( ou autre fromage persillé )

Huile d'olive

Poser une tortilla sur le plan de travail et la tartiner de bleu d'Auvergne. Poser dessus quelques feuilles de roquette et le jambon cru de façon à ce qu'il couvre toute la tortilla. Couvrir d'une deuxième tortilla et faire le même chose avec les 2 autres.

Chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle et y mettre sur feu moyen à cuire 2 à 3 mn de chaque côté le premier sandwich de tortilla en appuyant avec une spatule sur le dessus. Recommencer pour le deuxième " sandwich ". Une fois cuits les laisser quelques minutes reposer puis les couper en triangles ( j'ai utilisé des ciseaux de cuisine ce qui évite que le fromage qui a fondu ne sorte des triangles ). Les déguster tièdes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>