

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>