

Tortilla au cheddar Mexicana et aux légumes d'été

Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 5 min.



Ingrédients

- 300 g de Cheddar Mexicana
- 4 tortillas
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 2 oignons rouges
- 10 gr de sucre
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation



1. Préchauffez le barbecue à 240°.
2. Lavez et découpez la courgette en rondelles épaisses.
3. Lavez et découpez les poivrons en bâtonnets réguliers.
4. Épluchez et émincez les oignons.
5. Découpez le fromage en bâtonnets réguliers.
6. Marquez sur le grill les rondelles de courgette. Assaisonnez selon votre gout. Débarrassez et réservez à température ambiante.
7. Faites revenir sur la plancha, avec un filet d'huile d'olive, le reste des légumes en les assaisonnant avec le sucre, le sel et le poivre. Débarrassez et réservez à température ambiante.
8. Déposez sur le plan de travail les tortillas, garnir généreusement avec l'ensemble des légumes confits, sans oublier les bâtonnets de fromage.
9. Repliez en forme de cornet.
10. Au moment du service, déposez les tortillas sur le grill 2 à 3 minutes.
11. Servez une fois le fromage fondu.