

16 juin 2008

Quesadilla Champignons & Fontina



(pour 2)

150 g de champignons émincés

1 petite gousse d'ail émincée

75 g de fontina râpée

Thym frais

Huile d'olive

Beurre

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites suer les champignons jusqu'à ce que l'eau rendue soit évaporée. Ajoutez l'ail et le thym, assaisonnez et poursuivez la cuisson 2 minutes.

Faites chauffer une large poêle anti-adhésive. Beurrez légèrement deux tortillas. Posez l'une d'elle, face beurrée contre la poêle. Répartissez les champignons et la fontina. Recouvrez de la seconde tortilla, face beurrée vers le haut. Faites cuire environ 4 minutes puis retournez la quesadilla et faites cuire 2-3 minutes.

