

Tortillas au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de poivrons longs rouges, parés et coupés en petits dés
- 1/2 bouquet de marjolaine émincé
- 350 g de Berner Alpkäse AOP ou d'un autre fromage d'alpage, grossièrement râpé
- 140 g de pousses d'épinards
- 1 cc de sel
- 1-2 cc de piment en poudre
- 12 tortillas de blé de 18 cm de diamètre

Préparation

Mélanger les dés de poivron avec le reste des ingrédients jusqu'au piment inclus.

Répartir 70 g de farce sur la moitié d'une tortilla. Replier par-dessus la deuxième moitié de la tortilla, plier la galette encore une fois en deux pour former un quart de cercle. Éventuellement fixer avec un cure-dent.

Placer la tortilla au fromage d'alpage sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Répéter l'opération avec les autres galettes.

Cuire 12-15 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C.

(Source: le menu)