



Crêpes, galettes et gaufres salées
Quesadillas au fromage



41 min **20 min** **6 min** **15 min** **354**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des tortillas

- 1 Mélanger la farine et la maïzena dans un saladier. Ajouter le sel.
- 2 Verser l'eau et l'huile dans une casserole et porter à ébullition.
- 3 Verser le mélange eau et huile d'un seul coup dans le saladier, mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une boule de pâte épaisse.
- 4 Laisser reposer pendant 15 minutes à température ambiante pour que la pâte refroidisse.
- 5 Diviser la pâte en portions égales. Fariner le plan de travail et étaler les pâtons pour former des galettes de 2 mm d'épaisseur.
- 6 Poser une assiette retournée sur la galette et découper des disques réguliers.
- 7 Faire chauffer la poêle et faire dorer les tortillas pendant 1 min 30 de chaque côté. Réserver sur une assiette.

Étape 2

Finalisation

- 1 Couper le fromage en tranches fines et en garnir la

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les tortillas

100 g **Farine**
100 g **Maïzena**
16 cl **Eau**
1 c. à café **Sel**
4 c. à soupe **Huile
d'arachide**

Ingrédients pour le fromage

400 g **Cheddar**
1 **Poivre cinq baies**

moitié des tortillas. Assaisonner de poivre.

- 2** Recouvrir avec les tortillas restantes, appuyer sur les bords pour que le fromage adhère bien à la galette.
- 3** Faire chauffer la poêle. Faire chauffer les quesadillas pendant 1 min 30 de chaque côté.
- 4** Découper les quesadillas en parts. Les servir chaudes pendant que le fromage est encore coulant.