

QUESADILLAS DÉJEUNER



Ingrédients :

4 œufs

1 saucisse déjeuner, bacon ou jambon (selon vos goûts)

Échalote et poivron (au goût), hachés

Fromage râpé (cheddar, mozzarella, etc.)

Sel et poivre

1 grandes tortillas (style fajitas)

Beurre ou huile pour la cuisson

Préparation étape par étape :

1. **Faire cuire la saucisse** dans une poêle avec un peu d'huile ou de beurre, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
(Si désiré, ajoute aussi l'échalote et le poivron en même temps pour les attendrir.)
2. **Ajouter les œufs battus** directement dans la poêle avec la saucisse.
Saler et poivrer.

Cuire en brassant doucement jusqu'à ce que les œufs soient brouillés, mais encore moelleux.

3. **Déposer une tortilla** directement **par-dessus** le mélange dans la poêle. Laisser chauffer quelques secondes, puis **retourner le tout de l'autre côté** avec précaution (à l'aide d'une grande spatule ou d'une assiette si besoin).
4. **Ajouter le fromage râpé** sur la garniture bien chaude (maintenant sur la tortilla retournée).
5. **Plier la tortilla en deux** à l'aide de deux spatules, comme une demi-lune.
6. **Griller 1 à 2 minutes** de chaque côté, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et que la quesadilla soit dorée.

Note :

Une seule quesadillas, partagée en deux, est **amplement suffisante pour deux personnes**.