Quesadillas
au Herve et aux épinards

25 min

6 pièces

Ingrédients

- 2 Fromages de Herve doux ou piquants (2 x 200 g)
- 6 tortillas ou wraps (25 cm de diamètre)
- 800 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 gros oignon
- 6 c à s de pignons de pin
- 5 c à soupe d'huile d'olive
- Une pincée de noix de muscade râpée
- Sel et poivre

Préparation

- Faites revenir l'oignon haché dans une sauteuse ou un wok contenant 4 c à soupe d'huile d'olive. Ajoutez progressivement les épinards et faites-les revenir à bon feu, jusqu'à évaporation de toute l'eau rendue. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade. Versez dans une passoire à grille fine et laissez égoutter.
- Faites griller les pignons de pin à sec, dans une poêle, sur feu modéré. Taillez le Herve en fines tranches.
- Pressez les épinards pour éliminer un maximum d'eau. Huilez très légèrement une tortilla et retournez-la. Déposez-y 1/6 des épinards, en les étalant sur la moitié d'une tortilla. Ajoutez quelques tranches de Herve et parsemez de pignons. Pliez en deux et préparez les autres tortillas de la même manière.
- Faites-les dorer sur les 2 faces, à feu modéré, dans des poêles antiadhésives (poêles à crêpes ou simples).
- Servez les quesadillas chaudes, comme petit repas, avec une salade de tomates. Super aussi à partager à l'apéro, découpées en triangles.

Astuce

Vous pouvez ajouter quelques raisins secs dans les épinards pour donner une petite touche sucrée à vos quesadillas.

Découvrir d'autres recettes