



Temps de préparation : 5 MIN

Temps de cuisson : 10 MIN

Portions : 6 à 8

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé
- 8 tortillas de farine (7 pouces / 18cm)
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre fondu
- 3/4 tasse (175 ml) de trempette aux prunes VH®

Étapes :

1. Préchauffer le four à 425F (220 ° C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
2. Sur une surface de travail, saupoudrer le fromage uniformément tout du long de chaque tortilla. Rouler et découper un bout de ½ po (1 cm) des extrémités de chaque rouleau de tortilla. Placer les rouleaux sur la plaque préparée. Badigeonner les tortillas de beurre fondu.
3. Cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit chaude et les tortillas soient dorées et croustillantes.
4. Couper chaque rouleau en 4 morceaux. Disposer les morceaux sur un plat de service avec la trempette aux prunes VH®.

Astuces :

- Ajouter du bacon cuit et émietté, du poulet cuit émietté, du porc effiloché ou du jambon finement haché aux rouleaux de tortilla.
- Saupoudrer de coriandre ou de persil frais finement haché.



Rouleaux de tortilla au fromage