



PETIT-DÉJEUNER / CAMPING

Breakfast quesadilla camping — camp.venture

non précisées — probablement 1 à 2
personnes

≈ 30 min (estimé)

petit-déjeuner / camping / quesadilla

Ingrédients

- 1,33 grande tortilla
- 2,67 à 3 œufs battus
- 1,33 à 2 tranches de fromage fondant
- Jambon en tranches
- Sauce chili / chili crisp / sauce pimentée douce
- Un peu de matière grasse pour la poêle
- Sel et poivre — optionnel, selon goût

Préparation

1. Faire chauffer une poêle, idéalement en fonte, sur un réchaud ou une plaque.
2. Ajouter un peu de matière grasse.
3. Verser les œufs battus dans la poêle chaude.
4. Poser une tortilla directement sur les œufs pendant qu'ils cuisent.
5. Quand les œufs sont pris, retourner l'ensemble tortilla + omelette.
6. Garnir une moitié avec fromage, sauce chili et jambon.
7. Replier la tortilla pour former une quesadilla.
8. Faire dorer des deux côtés jusqu'à ce que la tortilla soit croustillante et le fromage fondu.
9. Couper en triangles et servir chaud.

Notes cuisine

- Très adaptée au camping : peu d'ingrédients, une seule poêle.
- Pour une version moins pimentée : remplacer le chili crisp par ketchup, sauce tomate ou sauce barbecue douce.
- Pour une version plus complète : ajouter oignon, poivron ou avocat après cuisson.
- Pour une cuisson plus propre : garder le feu moyen pour éviter de brûler la tortilla avant que le fromage fonde.

Pourquoi on aime

Une recette petit-déjeuner / camping / quesadilla à garder sous la main pour varier les repas.

Protéiné

Mexicaine

Confiance : Moyenne

Données à compléter : Aucune donnée essentielle manquante. Estimations signalées : temps.