

RECETTE

Tortilla à la pêche, à la pomme et au Nutella®

Facile

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 1-PERSON

50-g de pommes vertes coupées en cubes et non épluchées
(1/4 de pomme)

15-ml d'eau

50-g de pêche coupée en tranches (1 petite pêche)

1 tortilla au blé complet

15-g de Nutella®



Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler-!

PRÉPARATION

1

Verser les cubes de pomme et l'eau dans une casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que l'eau ait été absorbée. Ajouter les morceaux de pêche et mélanger.

2

Disposer délicatement les fruits au milieu d'une tortilla et, avec les mains, la refermer sur tous les bords jusqu'à cacher les fruits.

3

La mettre à l'envers et la poser sur un plateau à pâtisserie (de façon à ce qu'elle reste fermée). Cuir au four à 180°C pendant 10 minutes jusqu'à ce que la tortilla soit dorée et croustillante.

4

Garnir de Nutella®, couper en deux et servir.