



## QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ

Huitlacoche aux épices "Endotzi"  
Tortillas de maïs  
Fromage "Oaxaca" ou mozzarella  
(*Vous trouverez tous les ingrédients dans certaines épiceries mexicaines*)

- Réchauffez un peu les tortillas dans un "comal" ou une poêle anti-adhésive
- Garnissez-les de quelques tranches de fromage et 1 cuillère à soupe de huitlacoche; pliez-les en deux
- Encore un fois, réchauffez-les, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondant. Ne prolongez pas la cuisson, les tortillas ne doivent pas croustiller, mais rester souples.

## QUESADILLAS WITH HUITLACOCHÉ

Huitlacoche with spices "Endotzi"  
Soft corn tortillas  
"Oaxaca" cheese or mozzarella cheese

- In a griddle or large pan heat the tortilla until soften
- Put some slices of cheese and one table spoon of huitlacoche on the tortilla. Fold the tortilla over to its half
- Then flip over until the cheese starts melting.
- Take out the quesadilla and serve.

## QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ

Huitlacoche con especias "Endotzi"  
Tortillas de maïs  
Queso Oaxaca o mozzarella

- Calentar un poco las tortillas en un comal o sartén antiadherente
- Doblar cada tortilla en dos y rellenar con algunas rebanadas de queso y una cucharada sopera de huitlacoche
- Poner nuevamente sobre el comal o sartén, hasta que el queso se funda. No calentar demasiado tiempo pues las tortillas no deben quedar crujientes, deben permanecer suaves.

