

Feuilletés de CAMBOZOLA à la confiture de fruits rouges



Ingédients pour 4 portions :

200 g de CAMBOZOLA
400 g de patates douces
300 g de chou rouge frais
8 tortillas de blé
40 g de salade
4 cuillères à soupe de confiture de cerises

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
1 avocat
1 piment
1 oignon
1/2 citron vert
sel, poivre, sucre



Préparation:

1. Pour la sauce chili sucrée, couper l'oignon et le chili en petits dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les oignons et le piment, y ajouter les 4 cuillères à soupe de confiture de cerises et laisser mijoter 5 minutes. Mélanger avec le jus de citron vert et assaisonner avec du sel et du poivre.
2. Faire mariner le chou rouge, pour ce faire, couper le chou rouge en fines lamelles. Dans un saladier, assaisonner le chou rouge coupé avec du sel, du poivre, une pincée de sucre et un peu de vinaigre, puis le mélanger soigneusement. Ne pas hésiter à pétrir un peu le chou rouge. Réserver brièvement.
3. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante 180°C). Laver la patate douce, l'éplucher et la couper en cubes. Bien mélanger les cubes de patate douce avec l'huile, le sel et le poivre, puis les répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire pendant 30 minutes.
4. Couper l'avocat en quatre et le CAMBOZOLA en tranches. Réchauffer brièvement les tortillas au four.
5. Badigeonner les tortillas de sauce chili sucrée. Déposer la salade, le chou rouge, les patates douces, l'avocat et le fromage sur les tortillas. Finalement, arroser avec la sauce.