



TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes
PRÊT EN : 30 minutes
PORTIONS : 6 (1 burrito chacune)

INGRÉDIENTS

- 2 c. à table de beurre
- 8 oeufs
- 1/3 tasse de lait
- 60g fromage à la crème *Philadelphia* (environ 1/4 de 250 g)
- 6 Tortillas à la farine

ÉQUIPEMENT

- Grand poêlon
- Fouet
- 2 Petits bols
- Cuillère
- Spatule en caoutchouc
- Tasse à mesurer le liquide de 1 tasse

Prenez de beurre, oeufs, de lait, de fromage à la crème *Philadelphia* et 6 tortillas à la farine et agencez votre recette en fonction de ces possibilités...

options d'ajout	choix de viande ou de légume	possibilités d'assaisonnement
4 tranches <i>Singles de Kraft</i> , hachées	chorizo cuit	oignon haché
4 tranches de bacon haché, cuit	épinards frais déchiquetés	Fromage râpé 100 % parmesan <i>Kraft</i>
4 tranches <i>Singles de Kraft</i> , hachées	poulet cuit haché	ail émincé
4 tranches de bologna, hachée	macédoine congelée, dégelée	mélange d'herbes sèches, toute variété



1. FAIRE Fondre le beurre dans un grand poêlon à feu doux. Batte les oeufs, le lait et le fromage à la crème ramolli avec le fouet jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Mettre le mélange dans le poêlon.



2. CUIRE jusqu'à ce que le mélange d'oeufs commence à prendre, en remuant occasionnellement. Ajouter les ajouts, 1 tasse de viande ou de légumes et 1 c. à thé d'assaisonnement. Continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange d'oeufs soit tout à fait pris, en remuant occasionnellement.



3. METTRE à la cuillère 1/2 tasse du mélange d'oeufs dans chaque tortilla à la farine réchauffé. Enrouler les tortillas pour former des burritos. Servir immédiatement.

