Fleur de quesadillas

RECETTES – REPAS – VOLAILLES

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de poulet, cuit et effiloché
- Huile de canola
- 1 ½ oignon, haché finement
- 2 poivrons rouges, hachés finement
- 1 jalapeno, chair blanche et les graines retirées, haché finement
- 3 tasses de cheddar orange, râpé
- 2 tasses de Monterey Jack, râpé
- 1 tasse de mozzarella, râpé
- 1/3 tasse de fromage à la crème
- Sel et poivre
- Coriandre ciselée, au goût
- 14 petites tortillas
- Salsa

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un poêlon, faire chauffer un peu d’huile.
3. Faire cuire les oignons, les poivrons et le jalapeno pendant 5 minutes. Réserver.
4. Conserver ¼ de tasse de Monterey Jack et de cheddar dans un bol.
5. Dans un autre bol, mélanger le poulet, le reste du fromage, le fromage à la crème, l’oignon et les

poivrons. Saler et poivrer. Ajouter de la coriandre au goût.

6. Diviser le mélange entre les 14 pains tortillas. Rouler les pains et les couper en deux.
7. Déposer les pains, face coupée vers en bas, dans un poêlon préalablement vaporisé d'enduit antiadhésif. Faire une boule de papier d'aluminium au centre pour conserver l'espace libre pour votre pot de salsa et éviter que les tortillas tombent pendant la cuisson.
8. Parsemer le dessus des rouleaux du reste du fromage.
9. Cuire au four pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré.
10. Sortir le poêlon du four, retirer la boule de papier d'aluminium et y déposer le bol de salsa. Garnir de coriandre.
11. Servir directement dans le poêlon avec la salsa seulement ou avec du guacamole et de la crème sure.