Crêpes, galettes et gaufres salées

Quesadillas

40 min	10 min	30 min	0	297
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les quesadillas

6 **Tortilla(s) - Galette de blé ou de maïs**
210 g **Cantal**

Ingrédients pour la sauce

1 **Tomate(s)**
1 **Poivron(s)**
4 **Oignon(s) nouveau(x)**
0.5 c. à café **Paprika**
0.5 c. à café **Origan séché**
1 c. à soupe **Huile de colza**
1 **Tabasco**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la sauce

1. Mettre dans un mixeur le poivron et l'oignon, mixer le tout assez finement.
2. Mettre une poêle sur feu moyen, verser l'huile. Ajouter le contenu du mixeur, les tomates, le paprika et l'origan. Saler et laisser cuire pendant environ 30 minutes en remuant régulièrement.
3. Quand la sauce a épaissi, l'assaisonner avec du Tabasco selon le goût désiré.
4. Mettre une tortilla de blé dans la poêle, répartir dessus du fromage et de la sauce. Mettre une autre tortilla par dessus.
5. Laisser fondre le fromage, puis retourner et faire encore revenir pendant quelques minutes.
Recommencer avec les ingrédients restants.

Étape 2

Dressage

1. Poser les quesadillas sur une planche et les couper en morceaux.
2. Servir avec du Tabasco et éventuellement de la

coriandre.