



Crêpes, galettes et gaufres salées

Quesadillas



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

297

CALORIES

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

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**

