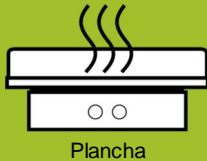


Quesadilla à l'effiloché de porc bbq

Tortilla de blé garnie d' effiloché de porc bbq. Accompagnée de sa boule de guacamole.



Mise en place

Mettre à décongeler la veille au soir en froid positif le guacamole et l'effiloché de porc.
Découper les tomates en petits dés.
Laver et ciseler la coriandre.

Mise en oeuvre

Chauffer la tortilla de blé sur une plancha ou au four à micro-ondes afin de les assouplir.
Sur la moitié de la tortilla disposer la moitié du mélange de râpé, ajouter l' effiloché de porc et un trait de sauce bbq et disposer le reste du râpé.
Rabattre la moitié non garnie.
Chauffer la quesadilla sur une plancha légèrement huilée à environ 200°, en la retournant à mi-cuisson.
La découper d'un coup sec en trois sections et dresser avec le guacamole.
Décorer avec les dés de tomate et la coriandre ciselée.

Suggestion

Les quesadillas doivent être croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 25 CM - sans huile de pa	7684	1 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	20 g
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	100 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	10 g
Coriandre fraîche		3 g