

Quesadillas chèvre pastrami

Tortilla de blé garnie de fromage de chèvre, de viande de boeuf séché, de cornichons marinés à l'aneth. Servie avec une salade fraîche assaisonnée de sauce Ranch et des dés de tomates.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les tortillas de blé, le pastrami et le mélange mexicain. Sur une tortilla disposer sur la moitié, un peu de mélange râpé mexicain, les deux tranches de pastrami, deux rondelles de chèvre, 2 à 3 rondelles de concombres marinés puis ajouter le reste de râpé mexicain et replier la tortilla sur elle-même et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha, une sauteuse ou une poêle chaude à environ 180° t, placer la quesadilla et la faire colorer environ 1,30 à 2 minutes de chaque côté.

Sur une planche la couper ensuite en trois et dresser avec la sauce rouge, les dés de tomates et la coriandre hachée.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	❄️	6956	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	❄️	7129	20 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché		3468	10 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE		3845	20 g
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	❄️	5145	1 pces
Chevre			10 g
Coriandre fraîche			0 g