

# 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.



© Photo SDV 2011

## 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.

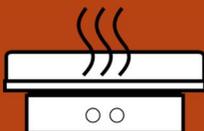
## Mise en oeuvre

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.



Entrée



Plancha

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