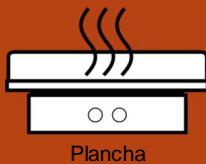


# Quesadillas au saumon fumé

Quesadilla au saumon fumé, concombre, oignon et mélange de fromage râpé.



© Photo SDV 2014

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 30 CM	3627	1 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	40 g
Saumon fumé		40 g
Concombre		50 g
Batavia		30 g
Oignons rouges		10 g

## Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif le mélange de râpé et les tortillas de blé. Préparer et laver la salade et réserver au frais. Laver et couper en tranches fines le concombre et réserver au frais. Éplucher et couper en quart l'oignon rouge, réserver au frais. Twister, c'est à dire tordre légèrement le paquet de tortillas après décongélation afin que les tortillas retrouvent de la souplesse.

Poser une tortilla sur le plan de travail et disposer sur une moitié :

- Le râpé
- Les tranches de concombre
- Les lamelles de saumon fumé
- L'oignon rouge
- Puis l'autre moitié du râpé

Refermer la tortilla et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

A la commande, sur une plancha chaude à 140/160 ° ou dans une poêle, snacker environ 1'30 de chaque côté les quesadillas. Dresser avec la salade et la sauce ranch.