

# Quesadilla Azul

Tortillas de maïs bleu garnies de viande de poulet assaisonnée d'épices mex et effilochée avec poivrons et oignons grillés, fromage fondu. A servir avec un guacamole



Photos SDV

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif :

- Le slow cooked chicken
- Le guacamole
- Le mélange de fromage
- Les tortillas de maïs

Emietter légèrement la féta

Effiloche délicatement le poulet mex et ajouter le mélange d'oignons et poivrons, mélanger l'ensemble.

Préparer les quesadillas :

Placer les tortillas sur le plan de travail, sur une moitié placer :

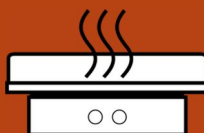
- Le fromage rapé
- Puis le mélange de poulet et légumes
- A nouveau le fromage rapé

Refermer la tortilla sur elle meme, comme un chausson et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha moyennement chaude, environ 170°, snacker les quesadillas environ 2 minutes de chaque côtés.

Dresser aussitot sur une assiette avec la féta sur chaque quesadillas, le guacamole en accompagnement avec le citron vert.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE Ø 15 CM	7205	2 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	50 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	30 g
Citron vert		0.2 pces
Féta		20 g