



Four

Quesadillas au poulet

Tortilla de blé comme une pizza avec sauce Baconnaise Heinz, poulet aux épices fajitas, poivrons oignons grillés, base tomate.



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le poulet fajitas, le guacamole et le mélange de fromage râpé.

Sur une plancha ou poêle chaude et légèrement huilé saisir le poulet fajitas environ 2/3 minutes, puis le débarrasser sur une assiette.

Mélanger la sauce Andalouse à la sauce tomate.

Mise en oeuvre

Placer la tortilla sur le plan de travail et ajouter :

- La sauce Baconnaise/Tomates sur la tortilla en s'arrêtant à 1/2 cm du bord.
- Parsemer le fromage sur la sauce.
- Ajouter le poulet fajitas.
- Les poivrons et oignons.
- Les lamelles de piment jalapenos.

Cuire la pizza au four à environ 210°/220° pendant 5/6 minutes

Sortir la pizza du four et la servir aussitôt avec des touches de guacamole et crème fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE AMBIANTES Ø 30 CM	7895	1 pièce
SMOKEY BACONNAISE SAUCE	7072	30 g
POULET MARINÉ FAJITAS	6910	120 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	40 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
Crème fraîche épaisse		20 ml
Tomates sauce		30 g