

Quesadilla à partager

Tortilla de blé garnies d'un effiloché de poulet, fromage, poivrons et oignons, accompagnées de guacamole et pico



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le California pulled chicken, le guacamole et le râpé mex, au froid positif.

Dans un saladier réunir le poulet, les poivrons/oignons égouttés et couper grossièrement, ajouter la tomate concassée mélanger délicatement l'ensemble et réserver au frais.

Réaliser le pico : réunir dans un saladier

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- Un trait de citron vert
- Le piment jalapenos haché

Mélanger intimement et réserver au frais.

Réaliser les quesadillas :

Poser la tortilla sur le plan de travail et ajouter sur une moitié le râpé mex, puis le California pulled chicken et à nouveau le râpé mex.

Replier la tortilla sur elle même et la réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, mais pas trop 200°C environ, cuire les quesadillas environ 2 minutes de chaque cotés.

Les trancher ensuite en deux et les servir avec le guacamole et le pico, ajouter quelques quartiers de citron vert.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 11 CM		7355	10 pces
CALIFORNIA PULLED CHICKEN 5 H		7334	100 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA		7129	100 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES		7032	50 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME		7942	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES		7036	5 g
Citron vert			0.2 pces
Coriandre fraîche			2 g
Oignons			10 g
Tomates fraîches			20 g
Crème fraîche épaisse			30 ml