

Ingrédients

- 1 dizaine de tortillas
- 700g de blanc de poulets
- 3 poivrons
- 2 gousses d'ail
- 1/2 boîte de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Piment de Cayenne
- Paprika
- Marjolaine
- Emmental

Instructions

Préparez d'abord vos tortillas maison.

Lavez, épépinez et découpez les poivrons en dés. Faites-les cuire dans un wok à feu assez vif avec un peu d'huile d'olive. Si besoin, ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson pour que ça n'accroche pas.

Ajoutez 2 gousses d'ail épluchées, dégermées et écrasées, puis salez.

Émincez le poulet pendant que les légumes cuisent.

Une fois les poivrons cuits, réservez dans une assiette. Faites cuire le poulet dans le wok avec un petit peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec les épices (ici paprika, marjolaine, piment de Cayenne et sel).

Quand le poulet est cuit, ajoutez les poivrons, le concentré de tomates et un demi verre d'eau. Mélangez bien. La farce ne doit être ni trop sèche ni trop liquide pour garnir les quesadillas. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Poivrez en fin de cuisson.

Pour le dressage, c'est très simple. Déposez votre farce sur la moitié d'une tortilla. Parsemez de fromage râpé (ici emmental) et pliez en deux. Déposez la tortilla garnie sur un billig ou une poêle bien chaude. Laissez fondre le fromage. Puis retournez.

Réservez sur une assiette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. On peut en cuire 2 à la fois. Si besoin, réchauffez-les au four avant de servir.