



Quesadillas franco-mexicaines

Un classique mexicain revisité avec des ingrédients français...

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les quesadillas

12 tortillas de farine de blé
4 portions de chèvre frais
4 portions de bleu danois
4 portions de camembert

Pour la sauce rouge

2 grandes tomates
3 chiles cueresmeños ou chipotle en boîte
1/2 oignon rouge
1 gousse d'ail
sel

Préparation

1. Préparer la sauce en grillant les tomates, les chiles et l'ail dans une poêle (sans matière grasse). Mixer le tout, puis ajouter l'oignon rouge émincé. Verser dans une saucière et laisser refroidir.
2. Disposer dans chaque tortilla un fromage différent et faire cuire sur le grill jusqu'à ce que le fromage fonde.
3. Servir chaud avec la sauce.

Buen provecho!