



Quesadillas



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 tortillas (grand)
1 boîte de haricots rouges (égouttés)
2 tomates (épépinées et coupées en dés)
1 oignon rouge (petit, finement hachée)
1 gousse d'ail (finement hachée)
1 tiret d'huile d'olive
1 citron vert (jus)
sel et poivre
1 piment rouge (égrené et finement émincé)
100 grammes de fromage râpé
l'huile pour la cuisson

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les haricots rouges avec les tomates, l'oignon rouge, l'ail, la coriandre, l'huile d'olive, le jus de citron vert, le poivre, le sel, le piment rouge et le fromage.
- 2.** Posez deux tortillas sur le plan de travail.
Étalez uniformément la garniture sur les tortillas. Couvrez chaque tortilla d'une autre.
- 3.** Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et déposez-y délicatement une double tortilla. Faites cuire 2-3 minutes à feu moyen. Posez une grande assiette sur la tortilla et retournez la poêle pour déposer la tortilla sur l'assiette.
- 4.** Faites glisser le tout à nouveau dans la poêle pour cuire l'autre côté. Laissez encore cuire 2 à 3 minutes.
- 5.** Procédez de même avec les deux autres tortillas.
Coupez en pointes et servez immédiatement.