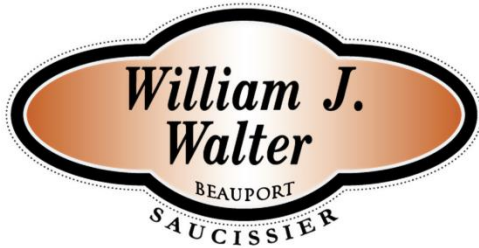


Quesadillas aux saucisses

Mexicaines



INGRÉDIENTS :

- 1/2 oignon rouge.
- 6 saucisses Mexicaine.
- 500 gr. (1 lb.) de cheddar fort.
- 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 1 jalapeno (facultatif).
- 1 gousse d'ail haché finement (facultatif).
- 2 courgettes.
- 2 carottes moyennes.
- 12 tortillas moyens.

LES ÉTAPES :

1. Sélectionner une extrémité de chacune des saucisses. Tenir la peau de l'autre extrémité et pousser la chair vers l'ouverture. Dans un grand poêlon à surface antiadhésive, cuire à feu moyen-vif la chair des saucisses mexicaines, en défaisant la chair à l'aide d'une cuillère de bois pendant environ 5-10 minutes et réserver.
2. Ciseler finement l'oignon, la jalapeno et l'ail et réserver. Dans le robot culinaire râper, le fromage.
3. Dans un bol mélanger avec les mains tous les ingrédients que vous avez préparés avec un peu d'huile d'olive.
4. Déposer sur le tortilla environ 2 cm de garniture au fromage. Étendre la chair à saucisse sur la garniture de fromage et recouvrir de l'autre tortilla. Répéter l'opération selon la quantité désirée.
5. Faire griller les quesadillas dans un grand poêlon à surface antiadhésive, environ 1-3 minutes de chaque côté. Servir en entré avec une guacamole ou en plat principale avec une salade de votre choix.

LES VARIANTES :

- Saucisses Italiennes, mozzarella et bocconcini, tomates séchés et courgettes.
- Saucisses toulouse, fromage de chèvre, herbes fraîches au goût.