

CLOVER LEAF: Quesadillas au Thon Blanc Gourmet Jalapeo, oignons rouges, Monterey Jack, chorizo, tomates italiennes

Recette pour 4 personnes



Description

Garnitures à base de Thon Blanc Gourmet Jalapeo, emprisonnée entre deux feuilles de Tortillas. Coupé en forme de pointe de tarte et agrémenté de fromage Monterey Jack.

L'astuce du chef

Libre à vous de garnir les feuilles de Tortillas avec la garniture de votre choix. Attention, le fromage est un ingrédient indispensable, celui-ci vous sert à coller les feuilles entre elles.

Ingrédients

Quesadillas au Thon Blanc Gourmet Jalapeo

Clover Leaf

- 2 Feuille(s) Tortilla
- 150 Gr Fromage monterey jack
- 50 Gr Chorizo espagnol
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 0.25 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Boite(s) Thon blanc gourmet jalapeno clover leaf
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 50 Ml Huile végétale

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon rouge.Émincez le Jalapeo.Taillez en petite brunoise la chaire de la tomate italienne.Ouvrez votre bote de thon blanc.Taillez en petite brunoise votre chorizo.

Cuisson

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir 30 secondes la brunoise de chorizo, ensuite ajoutez-y l'oignon rouge et le Jalapeo de nouveau 30 secondes.

Montez le Quesadilla

Sur la première feuille de Tortillas, parsemez avec régularité les ingrédients suivants :La moitié du Monterey Jack râpé, le chorizo avec l'oignon et le Jalapeo, la tomate italienne, le thon blanc Gourmet Jalapeo Clover Leaf, finalisez avec le reste du fromage râpé.Déposez dessus la deuxième feuille de Tortillas, exercez une pression avec les mains.Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, déposez votre galette de manière à lui donner une légère coloration, retournez-la, et renouvelez l'opération.Ensuite placez votre Quesadilla sur une plaque à cuisson avec papier, enfournez durant 4 minutes.Patiencez 2-3 minutes avant de coupez en pointe votre Quesadilla.Vous pouvez repasser au four vos pointes pour les réchauffer, juste avant de les servir.

Bon appétit!