



## 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.
- 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 avez les deux autres tortillas. Coupez en pointes et servez immédiatement.