



Recette de Quesadillas à la salsa et au poulet (2 pers.)

½ tasse de salsa douce

2 c. à soupe de sauce Miracle Whip

¼ c. à thé de chili en poudre

2 tortillas (10 po.)

1 petite poitrine de poulet cuites et tranchées en lanières

1/4 à 1/2 piment rouge

Environ 1/2 tomate tranchée en lanières (salée et poivrée)

Environ 4 tranches d'oignon rouge coupées en deux

Environ 1 tasse de champignons tranchés

1 tasse de fromage râpé Tex Mex Kraft

Combiner la salsa, la sauce Miracle Whip et le chili ; tartiner la moitié de chaque tortilla avec ce mélange. Mettre 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et y faire rôtir le piment et l'oignon ; pousser les dans un coin et faites sauter les champignons en ajoutant un peu d'huile et un peu de sel ; retirer les légumes lorsqu'ils sont un peu dorés ; ajouter 1 c. à soupe d'huile dans la poêle et y faire sauter le poulet environ 2 minutes afin de le réchauffer. Garnir avec le poulet, les légumes et finalement le fromage.

Plier les tortillas e deux.

Cuire à feu moyen de 4 à 5 min. de chaque côté dans une poêle vaporisée d'enduit à cuisson, jusqu'à ce que les tortillas soient dorées et le fromage fondu. Couper chaque quesadilla en deux morceaux pour servir et accompagner de la salade de votre choix.

Pour un goût rehaussé : utiliser 1 poitrine de poulet non cuite et coupée en lanières ; faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile à feu moyen-élevé ; saler et poivrer ; ajouter un peu de vinaigre balsamique sur le poulet vers la fin de la cuisson et bien mélanger.