

Quesadillas au bœuf

Source de la recette :

<http://cuisinesimple67.canalblog.com/archives/2013/08/19/27857767.html>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 8 portions

Préparation : aucune information

Cuisson : aucune information

Ingrédients

- ✓ 8 tortillas de blé
- ✓ 250 gr de viande hachée de boeuf
- ✓ 1/2 poivron vert
- ✓ 1 petit piment
- ✓ 4 c. à s. d'épices mexicaines
- ✓ 1 oignon
- ✓ 500 gr de concassé de tomates
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 500 gr de cheddar
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ Un peu de beurre pour réchauffer les tortillas
- ✓ sel et poivre

Préparation

Émincer finement : oignon, piment, ail et poivron vert.

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive.

Y faire revenir l'oignon et l'ail émincé.

Au bout de 2 min ajouter le poivron et le piment. Laisser cuire pendant 5 minutes.

Ajouter la viande hachée. La faire cuire comme pour la bolognaise.

Ajouter les épices mexicaines et le concassé de tomates. Laisser cuire pendant 10 min.

Faites réduire la sauce si jamais elle est trop liquide. Saler et poivrer selon votre goût.

Pendant ce temps râper le cheddar.

Faire réchauffer les tortillas (des 2 côtés) dans une poêle légèrement beurrée.

Répartir la viande hachée sur les 8 tortillas.

Recouvrir généreusement de fromage cheddar.

Fermer les tortillas en deux et les placer sur une plaque allant au four.

Les placer au four, préalablement préchauffé à 200° C et les laisser 5 min (le temps de faire fondre le cheddar)

A la sortie du four, souder les bords entre eux et servir immédiatement.