

Quesadillas tex-mex



Temps de préparation : 15 minutes
Prêt en : 25 minutes
Donne : 24 triangles

Ustensiles :

Petit couteau
Planche à découper
Presse-fruit
Tasse à mesurer
2 bols à mélanger
2 cuillères à mélanger
Cuillères à mesurer
Poêle à frire

Ingrédients :

1 paquet (400 g) de fromage *Tex-Mex Kraft* râpé
1/2 tasse de salsa épaisse
8 tortillas moyennes
1 tomate
1 avocat
2 c. à table de coriandre fraîche
Jus de 1 lime

Tout d'abord :

Coupe la lime et presse le jus. Coupe l'avocat et la tomate en petits morceaux et dépose-les dans un bol. Lave et coupe la coriandre fraîche.

Étapes faciles :

- 1 Mélange le fromage et la salsa dans un bol.
- 2 Dépose 1/2 tasse de ce mélange sur la moitié de chaque tortilla et replie l'autre moitié dessus.
- 3 Fais cuire les tortillas dans une poêle à frire sans gras à feu moyen, environ 2 minutes chaque côté.
- 4 Laisse tiédir 5 minutes; coupe chaque tortilla en 3 triangles.
- 5 Pendant que les tortillas refroidissent, mélange la tomate, l'avocat et la coriandre hachés avec le jus de lime.
- 6 Dépose 1 c. à table de ce mélange sur le dessus de chaque triangle juste avant de servir.