



Des quesadillas faciles à préparer avec du poulet effiloché



Ingrédients

- 1 blanc de poulet
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 tomate
- 1 oignon de printemps
- 2 cuillères à soupe de maïs
- 1 cuillère à soupe de sauce barbecue (facultatif : sans sucre)
- 2 wraps multigrains
- 1 Fromage au piment Henri Willig
- 1 Henri Willig mayonnaise au piment doux

Méthode de préparation des quesadillas au poulet effiloché

Envie d'un déjeuner ou d'un dîner savoureux et facile ? Essayez donc cette recette de quesadillas faciles avec du poulet effiloché ! Préparer des quesadillas est un jeu d'enfant et laisse beaucoup de place à la créativité. Notre recette allie le juteux du poulet effiloché à l'onctuosité du fromage fondu, le tout enveloppé dans une tortilla croustillante. Suivez nos étapes simples et découvrez comment préparer les quesadillas les plus savoureuses en un rien de temps !

La préparation

- 1: Faire cuire le poulet avec le bouillon de poulet pendant 15 minutes.
- 2: Pendant ce temps, enlever le cœur de la tomate, couper la chair en dés et couper l'oignon nouveau en rondelles. Mélanger le tout avec le maïs.
- 3: Une fois cuit, séparer le poulet à l'aide de deux fourchettes pour obtenir du poulet effiloché.
- 4: Mélanger avec le mélange de tomates, une cuillère à soupe de sauce barbecue et assaisonner de sel et de poivre.
- 5: Placer un wrap dans une poêle à frire sèche. Râper du fromage au piment doux dessus, couvrir avec le mélange de poulet étiré et râper une autre couche de fromage dessus. Terminer par le deuxième wrap.
- 6: Faire frire à feu moyen-vif jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés et croustillants et que le fromage ait fondu.

Prêt à préparer vos propres quesadillas avec du poulet effiloché ?

Voilà une recette de quesadillas simple et savoureuse, prête en un rien de temps. Ces quesadillas au poulet effiloché sont extrêmement savoureuses. Savourez les délicieuses saveurs et la satisfaction que procurent les quesadillas maison. Bon appétit !