



Quesadillas aux courgettes et au fromage de chèvre



Ingrédients

- 1 cornichon
- 2 cuillère à soupe de câpres
- 10 brins de persil plat
- 20 brins de coriandre
- 1 piment jalapeño
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillère à café de moutarde française
- 50 millilitre d'huile d'olive
- 200 gramme de fromage de chèvre jeune Henri Willig
- 1 courgette
- 2 oignon nouveau
- 1 citron
- 6 grandes tortillas
- Sel et poivre

La préparation

Les quesadillas sont un moyen délicieux et rapide de préparer un repas savoureux. Dans cette recette, nous combinons la saveur crémeuse du fromage de chèvre avec la courgette fraîche et un soupçon de citron pour plus de fraîcheur. Les quesadillas sont grillées croustillantes à la poêle ou au gril. Avec la salsa épicée, les quesadillas sont parfaites pour un déjeuner, un dîner ou un apéritif rapide ! Suivez les étapes ci-dessous et préparez ces délicieuses quesadillas en un rien de temps.