

# Quesadillas avec guacamole en tutoriel vidéo

On dirait du mexicain! Dans le tutoriel d'aujourd'hui, Zoe montre comment elle prépare des quesadillas au guacamole crémeux.

Tacos, enchiladas ou burritos – la cuisine mexicaine a beaucoup à offrir en termes de délices fourrés et roulés. Les quesadillas appartiennent également à cette catégorie.

Les tortillas forment la base. On y fourre tout ce qu'on trouve au réfrigérateur, en plus du fromage obligatoire. Les quesadillas sont donc aussi une excellente recette pour [utiliser les restes](#) . Avec cela, un guacamole crémeux et épicé est un must.

## Quesadillas

- 1 gros oignon rouge finement haché
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 boîte de haricots rouges
- 200 g de maïs cuit
- 150 g de tomates cerises, coupées en quatre
- 2 cs de concentré de tomates
- le jus d'un citron vert
- 1 à 2 piments, coupés en rondelles
- 2 poignées de persil haché
- Sel et poivre
- 8 tortillas de blé
- Env. 300 g de cheddar ou de gouda, en tranches ou râpé
- Eventuellement de la coriandre hachée

## Guacamole

- 2 avocats
- 2 gousses d'ail, pressées
- le jus d'un citron vert
- 100 g de tomates cerises, coupées en quatre
- 1 échalote, émincée
- Un peu de piment en poudre ou en flocons
- Sel et poivre

## Guacamole

1. Ecrasez la chair des avocats dans un bol à l'aide d'une fourchette.
2. Incorporez l'ail, l'échalote, les tomates cerises et le jus de citron vert.
3. Assaisonnez avec les épices.

## Quesadilla

1. Mélangez tous les ingrédients jusqu'au persil y compris dans une jatte. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Déposez une tortilla dans une poêle, recouvrez la moitié avec du fromage ou saupoudrez-la, ajoutez le mélange de la quesadilla.
3. Fermez la tortilla et cuisez-la des deux côtés pendant environ 2 à 3 minutes sans graisse, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez avec le guacamole.

**Temps de préparation: environ 45 minutes**

Robe rouge rubis intense. Nez de cassis, de sureau, de cerise et de mûres, avec une note de vanille. Bouche pleine aux tanins ronds et finale très persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >