

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](#) >