



*Quesadillas  
aux saucisses mexicaines  
William J. Walter  
6 portions*

Ingrédients :

- 1/2 oignon rouge
- 6 saucisses mexicaines
- 500 gr (1 lb) de cheddar fort
- q.s. huile d'olive
- 1 jalapeno (facultatif)
- 1 gousse d'ail hachée finement (facultatif)
- 2 courgettes
- 2 carottes moyennes
- 12 tortillas moyens

LES ÉTAPES :

1. Sélectionner une extrémité de chacune des saucisses. Tenir la peau de l'autre extrémité et pousser la chair vers l'ouverture. Dans un grand poêlon à surface antiadhésive, cuire à feu moyen-vif la chair des saucisses mexicaines, en défaisant la chair à l'aide d'une cuillère de bois pendant environ 5-10 minutes et réserver.
2. Ciseler finement l'oignon, le jalapeno et l'ail et réserver. Dans le robot culinaire râper, le fromage, les courgettes et les carottes.
3. Dans un bol mélanger avec les mains tous les ingrédients que vous avez préparé avec un peu d'huile d'olive.
4. Déposer sur le tortilla environ 2 cm de garniture au fromage. Étendre la chair à saucisse sur la garniture au fromage et recouvrir de l'autre tortilla. Répéter l'opération selon la quantité désiré.
5. Faire griller les quesadillas dans un grand poêlon à surface antiadhésive, environ 1-3 minutes de chaque côté.  
Servir en entrée avec une guacamole ou en plat principale avec une salade de votre choix.

LES VARIANTES

- Saucisses Italiennes, mozzarella et bocconcini, tomates séchées et courgettes.
- Saucisses Toulouse, fromage de chèvre, herbes fraîches au goût.