



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

Comment préparer des quesadillas croustillantes ?

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.

La préparation

- 1: Mettre les cornichons, les câpres, le persil, la coriandre, le jalapeño, l'ail, le jus de citron, la moutarde et l'huile d'olive dans un robot culinaire et mixer pour obtenir une salsa lisse. Assaisonner de sel et de poivre.
- 2: Couper le fromage de chèvre et la courgette en fines tranches. Couper ensuite l'oignon nouveau en fines rondelles et hacher grossièrement la coriandre. Râper le zeste du citron.
- 3: Il est temps de garnir les tortillas ! Garnir une moitié de la tortilla de quelques tranches de courgette, de fromage de chèvre et de quelques rondelles d'oignon de printemps. Saupoudrer de coriandre hachée et de zeste de citron. Plier la tortilla en deux pour que la garniture soit bien à l'intérieur. Répéter l'opération pour toutes les tortillas.
- 4: Faire chauffer une poêle à griller à feu moyen-élevé et y placer une tortilla pliée en deux. Faire griller les quesadillas pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, en les retournant à mi-course pour que les deux côtés soient bien grillés. Vous avez un gril de contact ? Vous pouvez alors les faire griller en une seule fois sans les retourner.
- 5: Couper les quesadillas en pointes et les servir avec la salsa fraîche. Savourez ce plat délicieux et croustillant !

Comment servir les quesadillas ?

Maintenant que vous avez préparé ces délicieuses quesadillas, il est temps de les servir comme il se doit. Découpez-les en jolies pointes et présentez-les avec un bol de salsa maison pour une touche fraîche et piquante. Ces quesadillas sont idéales pour un goûter, un déjeuner léger ou même un plat principal accompagné d'une salade



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

fraîche. La polyvalence des ingrédients permet de les adapter à votre goût.

Cette recette a été commandée par Henri Willig et créée par [EtenUitDeVolkstuin](#).