

### Quesadillas aux adobo de poulet et arachides



Ces quesadillas regorgeant de fraîcheur deviendront assurément l'un de vos plats de tous les jours favoris.

Temps de cuisson : 15 minutes

Donne 4 à 6 portions

#### Ingrédients :

3 tasses	poulet cuit et émincé	750 ml
2 tasses	mélange de fromages râpés de type Tex-Mex ou mexicain, en emballage	500 ml
¾ tasse	arachides grossièrement hachées	175 ml
½ tasse	maïs surgelé, décongelé	125 ml
½ tasse	poivron rouge grillé, épongé et haché	125 ml
¼ tasse	coriandre hachée	60 ml
1	lime	1
De 1 à 2 c. à thé	piment jalapeno en sauce adobo, émincé huile végétale	De 5 à 10 ml
De 4 à 6	grandes tortillas, saveur au choix	
	Garniture : crème sure, guacamole et salsa (facultatif)	

#### Préparation :

1. Déposer le poulet, le fromage, les arachides, le maïs, le poivron rouge et la coriandre dans un grand bol. Couper la lime en deux et presser le jus d'une des deux moitiés sur le mélange. Ajouter la moitié de la sauce adobo et mélanger. Goûter; rajouter un peu de sauce adobo pour donner plus de piquant au plat, si désiré.
2. Huiler légèrement le fond d'une grande poêle à frire, antiadhésive de préférence. Régler le feu à moyen. Déposer une tortilla dans la poêle. Verser environ 250 ml (1 tasse) de garniture sur la moitié d'une tortilla (vous aurez suffisamment de garniture pour 4 à 6 tortillas, selon leur taille). Replier l'autre moitié de la tortilla sur la garniture et presser. Cuire jusqu'à ce que le dessous de



la tortilla soit doré, soit environ 2 minutes. Retourner délicatement la tortilla et faire cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré, soit de 1 à 2 minutes. Mettre la tortilla au four pour la garder au chaud. Répéter les étapes précédentes avec le reste des tortillas et de la garniture.

3. Couper en 4 quartiers et servir avec de la crème sure, du guacamole et de la salsa en accompagnement.