

Quesadillas au poulet, aux épinards et au suisse canadien

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 500 g de poitrines de poulet cuites, coupées en lanières
- 1 tasse d'épinards, cuits et hachés OU d'épinards décongelés et bien égouttés
- 1/2 tasse de poivrons rouges grillés et émincés
- 1/2 c. à thé de muscade moulue
- 1/2 c. à thé de poudre de chili
- 2 tasses de fromage Suisse canadien râpé
- 4 grandes tortillas

Préparation

1. Mélanger le poulet avec les épinards, les poivrons, les épices et le fromage. Répartir sur les tortillas. Plier en deux.
2. Cuire dans une poêle ou sur le barbecue à feu moyen jusqu'à ce que les tortillas soient dorées et le fromage fondu.
3. Servir avec de la salsa, de la crème sûre ou du guacamole.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 5 à 10 minutes

Portions: 4

Source: Plaisirs fromagés volume 3, qu'on retrouve à l'intérieur du magazine Les saisons de Clodine volume 17