QUESADILLAS AU BOEUF HACHÉ

1 lb (500 g) de boeuf haché maigre
1 oignon haché
1 carotte râpée
2 gousses d'ail hachées finement
2 c. à thé de piment chili frais (de type jalapeño), épépiné et haché finement
ou 1/4 c. à thé de sauce tabasco®
2 c. à thé d'assaisonnement au chili
1/4 c. à thé de sel
2 tomates hachées
1/4 tasse de coriandre (ou persil) fraîche, hachée
8 grosses tortillas de farine blanche
1 1/4 tasse de fromage mozzarella râpé

-Dans un grand poêlon à surface antiadhésive, cuire le boeuf haché à feu moyen-vif, en le défaisant à l'aide d'une cuillère, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée. Dégraisser le poêlon. Ajouter l'oignon, la carotte, l'ail, le piment chili, l'assaisonnement au chili et le sel. Cuire à feu moyen, en brassant souvent, pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Ajouter les tomates et la coriandre et mélanger.

-Étendre environ 1/2 tasse de la garniture au boeuf haché sur la moitié de chaque tortilla. Parsemer du fromage mozzarella. Plier la partie non garnie des tortillas sur la garniture au boeuf haché. Répartir les quesadillas sur deux plaques de cuisson munies de rebords. Déposer une plaque de cuisson sur la grille supérieure du four préchauffé à 400°F et l'autre sur la grille inférieure. Cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les quesadillas soient croustillantes (intervertir et faire pivoter les plaques de cuisson à la mi-cuisson). Couper les quesadillas en pointes et servir aussitôt.

(Source: Coup de Pouce)