



Quesadillas au fromage façon bodegas d'Harlem

avec quartiers de pommes de terre et sauce dijonnaise au miel et à l'ail

Familiale

35 à 45 minutes

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Chorizo, sans boyaou 250 g 500 g	Beyond Meat® 2 4



Bœuf haché 250 g 500 g	Tortillas de farine 6 12
Pomme de terre à chair jaune 350 g 700 g	Cheddar, râpé 1 tasse 2 tasses
Tomate 1 2	Gousses d'ail 2 4
Mayonnaise 4 c. à soupe 8 c. à soupe	Assaisonnement BBQ 1 c. à soupe 2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne 1 c. à soupe 2 c. à soupe	Miel 1 2
Concentré de bouillon de bœuf 1 2	

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
 - Relevé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Assembler les quesadillas

- Ajouter les **tomates** au **mélange de viande**, puis bien mélanger.
- Déposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Étendre **1 c. à thé** de **sauce dijonnaise** sur la **moitié** de **chaque tortilla**. Répartir le **mélange de viande** uniformément par-dessus la **sauce**.
- Parsemer de **fromage**.
- Replier les **tortillas** sur elles-mêmes, par-dessus la **garniture**.

2



Préparer et mélanger la sauce dijonnaise

- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Couper la tomate en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moutarde à l'ancienne**, le **miel** et la **moitié** de l'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

3



Cuire le bœuf

[Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé (à feu élevé pour 4 pers.).
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ**, le **reste** de l'**ail** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**.
- **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Transférer dans un bol moyen. Essuyer la poêle avec précaution.

5



Cuire les quesadillas

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **3 quesadillas** à la poêle sèche. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans une assiette.
- Réduire à feu moyen et répéter avec le **reste** des **quesadillas**.

6



Terminer et servir

- Répartir les **quesadillas** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le reste de la **sauce dijonnaise** comme trempette.

3 | Cuire le chorizo

[Changer](#) | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez choisi le **chorizo**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.

3 | Cuire le Beyond Meat®

[Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **galettes de Beyond Meat®**. Cuire de la même façon que le **bœuf**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant les **galettes** en bouchées, jusqu'à ce que le **Beyond Meat®** soit croustillant**. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras.