



Quesadillas au fromage façon bodegas d'Harlem

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

Familiale

30 à 40 minutes



Chorizo, sans boyaou
250 g | 500 g

Beyond Meat®
2 | 4

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



Bœuf haché
250 g | 500 g

Tortillas de farine
6 | 12

Pomme de terre Russet
2 | 4

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** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** 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** soient tendres et dorées. (**REMARQUE :** Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

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. (**CONSEIL :** C'est votre sauce dijonnaise.)

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**.
- Ajouter le **concentré de bouillon de bœuf**, 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 le **bœuf** dans un grand bol. Essuyer la poêle avec précaution.

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** sur la **moitié** de **chaque tortilla**. Répartir le **mélange de viande** uniformément par-dessus la **sauce**.
- Parsemer le **mélange de viande** de **fromage**.
- Replier les **tortillas** sur elles-mêmes, par-dessus la **garniture**.

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 que les **quesadillas** soient dorées.
- Réduire à feu moyen, puis 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** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire le chorizo

Changer | **Chorizo, sans boyau**

Si vous avez choisi le **chorizo**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf****.

3 | Cuire le Beyond Meat®

Changer | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le préparer et le cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bœuf****.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.