

Quesadillas aux haricots noirs, cumin, feta, sauce Chipotle |

Recette pour 12 Tapas



Description

Comme une part de tarte, servie entre deux feuilles de pain tortillas farcies de légumes et de fromage, coupées en pointe.

L'astuce du chef

Voici une technique intéressante qui vous laissera beaucoup de choix pour garnir votre tortilla.

Attention de ne pas trop sécher vos galettes dans le four.

Ingrédients

Quesadillas

- 4 Grand(e)(s) Tortilla
- 225 Gr Haricots noirs en conserve
- 150 Gr Feta de brebis
- 150 Gr Oignon rouge
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce Chipotle

- 200 Ml Crème sûre
- 2 Unité(s) Lime
- 0.50 Cuil. à thé Cumin moulu
- 20 Ml Piment chipotle en sauce adobo
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez et coupez en cubes (brunoise) l'oignon rouge et le poivron rouge.

Pressez votre jus de lime.

Émondez (plongez dans l'eau bouillante deux minutes pour pouvoir retirer la peau), épépinez et concassez les tomates italiennes.

Égouttez les haricots noirs

Récupérez les zestes et le jus de lime.

Ciselez finement la ciboulette

Quesadillas

Coupez la feta en minibrunoise (ou émiettez-la), écrasez les haricots noirs avec une fourchette, assurez-vous qu'ils soient le plus lisse possible.

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites revenir les oignons rouges, une fois translucide, les retirer.

Mélangez la purée de haricot noir avec les oignons rouges, poivrez.

Sur une première feuille de tortilla, étalez la purée de haricot noir et dispersez la feta sur toute la surface. Ajoutez-y la brunoise de tomate.

Recouvrez l'ensemble avec une autre feuille de tortilla. Exercez une pression avec les mains sur toute la surface. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, marquez chaque face une tortilla. Une fois bien dorée, placez la galette sur une plaque, puis enfournez pour environ 10 min. Cela permettra à la feta de fondre et de souder les tortillas ensemble. Coupez-les en pointes pour les servir.

Sauce Chipotle

Dans un bol, réunissez le zeste, la crème sûre, le piment Chipotle et la ciboulette ciselée.

Vous pouvez balancer la sauce avec le sel et poivre ainsi qu'un peu de jus de lime, à votre goût.

Bon appétit!