

Quesadillas au poulet et Maroilles

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

4 galettes de blé

3 à 4 aiguillettes de poulet

1 Maroilles

120 g de fromage râpé

Crème fraîche épaisse

Huile d'olive

Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le poulet en morceau.

Salez, poivrez et faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Réservez.

Préparez vos quésadillas :

Sur une partie des galettes, étalez de la crème fraîche, un peu d'emmental râpé, puis quelques morceaux de poulet, quelques lamelles de Maroilles, remettre un peu de fromage râpé.

Etalez de nouveau de la crème fraîche sur la seconde galette,
puis déposez-la sur la première galette.

Appuyez légèrement.

Faites chauffer une poêle avec un petit filet d'huile d'olive et faites chauffer les galettes 2 min de chaque côté environ, il faut que le fromage fonde.

Coupez-les en petites parts

Accompagnez de sauce de votre choix

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!