

Quesadilla de poulet au fun pizza

Ingédients pour 2 personnes :

4 tortillas

Difficulté : Facile

1 oignon

Préparation : 15 min

2 blanc de poulet

Cuisson : 10 à 12 min

1 carotte

1 poignée de petits pois

Fromage râpé

10 cl de coulis de tomates

Préparation :

Epluchez l'oignon et émincez le finement.

Faites le colorer dans une poêle avec un peu de beurre.

Réservez sur une assiette.

Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.

Faites les revenir dans la même poêle avec une petite noisette de beurre.

Ajoutez le coulis de tomates et l'oignon, continuer la cuisson.

Epluchez et coupez les carottes en fines julienne. Plongez les dans une casserole d'eau bouillante avec les petits pois.

Egouttez les et ajoutez les au poulet. Bien mélanger.

Préchauffez le fun pizza à 180°C.

Etalez une tortillas sur la plaque du fun pizza, déposez un peu de fromage râpé et versez un peu de préparation sur cette galette.

Remettez un peu de fromage râpé et déposez une seconde galette sur le tout.

Fermez le capot du fun pizza et faites cuire 3 à 4 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!