

## Quesadillas au poulet

Le barbecue, ça ne se limite pas aux viandes et/ou au poisson !

On peut y griller toutes sortes d'aliments, des légumes, des fruits, et on peut aussi y griller des sandwiches ! Rien de plus agréable que de croquer dans un sandwich chaud bien grillé :p

Pour l'occasion j'ai emprunté une des spécialités tex-mex bien connues : les quesadillas - des tortillas de blé garnies de poulet (lui aussi grillé, t'en qu'à faire!), de sauce barbecue, fromage râpé, oignons et coriandre ... à déguster bien chaud, c'est l'idéal ...

Vous avez des recettes originales pour le barbecue vous aussi ?

[Imprimer](#)

Quesadillas au poulet au barbecue

Auteur: un Flo de Bonnes choses

Temps de préparation: 1 hour

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 1 hour 30 minutes

Pour 4 personnes

## Ingredients

- 2 [filets de poulet TOUPARGEL](#)
- 8 tortillas de blé
- 8 cuillères à soupe de sauce barbecue
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons rouges primeur (avec leur tige verte) ou 2 oignons rouges et de la [ciboulette coupée TOUPARGEL](#)
- 200 g de cheddar
- 1 cuillère à soupe de paprika en poudre
- [Coriandre](#) fraîche (facultatif)
- Citron vert (facultatif)

## Instructions

1. La veille faites décongeler les filets de poulet au réfrigérateur. Le jour même, les enrober de paprika sur toutes les faces puis les enduire avec l'huile d'olive. Laisser ainsi mariner 1 heure au frais. Démarrer votre barbecue. Faites griller vos filets de poulet, puis les couvrir afin de garder leur moelleux. Les laisser tiédir ainsi.
2. Coupez vos filets de poulet en fines tranches. Sur un premier disque de tortilla de blé verser une demie cuillère à soupe de sauce barbecue, ajouter le poulet puis le cheddar, quelques lamelles d'oignons et de vert d'oignon ou de ciboulette. Finir avec quelques feuilles de coriandre si vous aimez ça. Puis prenez une autre tortilla, y déposer une autre demi-cuillère de sauce et la poser (face sauce vers la garniture) sur le reste. Appuyer et réserver.
3. Procéder ainsi pour toutes les tortillas, pour obtenir 4 quesadillas au final. Les griller sur les deux faces au barbecue, en les manipulant avec soin avec de ne pas laisser s'enfuir la garniture ! Déguster de suite, coupées en quatre et avec quelques gouttes de citron vert.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Astuce : panne de poulet ? Remplacez-le par du magret de canard ou même du steak !

---