



Quésadillas "quatro"

De délicieux encas, prêts en un tour de main !

Composition :

- Chou pointu
- Oignons
- Fromage râpé
- Jambon de poulet
- Wraps 25 cm
- Fromage frais Philadelphia - original
- Tomates

Produits auxiliaires Evlier :

- Salsa Vadouvan
- Salsa Verde



Préparation :

1. Faites une incision dans les wraps, du milieu vers l'une des extrémités. Tournez l'incision vers le bas pour plus de facilité par la suite.
 2. (Pour 12 pces.) Mélangez 150 g de Philadelphia avec 50 g de **Salsa Vadouvan** et étalez ce mélange sur la moitié gauche de la tortilla, sans toutefois trop la garnir. Répétez l'opération sur la seconde moitié, soit à droite, avec un mélange Philadelphia-**Salsa Verde**.
 3. Garnissez ensuite la partie supérieure gauche avec des rondelles de tomates cœur de bœuf. La partie inférieure gauche sera agrémentée de chou pointu émincé ainsi que de quelques rondelles d'oignons. En haut à droite, on retrouve le gruyère râpé et on termine avec des lanières de jambon de poulet en bas à droite.
 4. Pliez ensuite le wrap comme illustré sur la photo ci-dessous.
 5. Faites-les revenir brièvement dans une poêle antiadhésive, sans y ajouter de matière grasse, afin de rendre les quésadillas croustillantes à souhait.
- Pour le client :**
6. Repassez brièvement les wraps à la poêle ou au four avant de passer à la dégustation.