

Quesadillas au fromage façon bodegas d'Harlem avec quartiers de pommes de terre et sauce dijonnaise au miel et à l'ail

Familiale

30 à 40 minutes



Bœuf haché



Tortillas de farine



Pomme de terre
Russet



Cheddar, râpé



Tomate Roma



Gousses d'ail



Mayonnaise



Assaisonnement BBQ



Moutarde à
l'ancienne



Miel



Concentré de
bouillon de bœuf

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Tortillas de farine	6	12
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Cheddar, râpé	1 tasse	2 tasses
Tomate Roma	80 g	160 g
Gousses d'ail	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Assaisonner de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Assembler les quesadillas

- Ajouter les **tomates** au **mélange de viande**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : les tomates sont facultatives.)
- Disposer les **tortillas** sur une surface propre.
- Étendre **1 c. à thé de sauce** sur une moitié de **chaque tortilla**. Répartir la **garniture de bœuf** uniformément par-dessus la **sauce**.
- Parsemer la **viande** de **fromage**.
- Replier les **tortillas** sur elles-mêmes, par-dessus la **garniture**.



2 Préparer et faire la sauce dijonnaise

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moutarde à l'ancienne**, le **miel** et l'**ail** (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



5 Cuire les quesadillas

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter **3 tortillas** à la poêle sèche. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **quesadillas** soient dorées.
- Réduire à feu moyen, puis répéter avec le **reste des quesadillas**.



3 Cuire le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé (à feu élevé pour 4 pers.).
- Ajouter le **bœuf** à la poêle sèche. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter le **concentré de bouillon de bœuf**, le **reste de l'assaisonnement BBQ**, le **reste de l'ail** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).
- **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Transférer la **viande** dans un bol et essuyer la poêle avec précaution.



6 Terminer et servir

- Répartir les **quesadillas** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!