

# Quesadillas au fromage havarti



Rendement : 4 portions



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 15 minutes

4 tortillas de maïs de 20 cm (8 po)  
8 tranches de **fromage havarti Saputo**  
2 avocats, pelés, dénoyautés, tranchés  
1 poivron rouge, en fines tranches  
100 g (1 tasse) de maïs en grains  
15 ml (1 c. à soupe) d'origan, haché  
Sel et poivre du moulin, au goût

## Condiments au goût

### Crème sure *Dairyland*

Salsa moyenne ou sauce tomatillo  
Sauce piquante

Déposer les 4 tortillas sur un large plan de travail. Placer 2 tranches de fromage havarti sur chaque tortilla. Répartir uniformément les tranches d'avocat sur la surface de chaque tortilla. Répéter l'opération avec le poivron et le maïs.

Saupoudrer d'origan et assaisonner. Couvrir les tortillas ainsi garnies avec les autres tortillas, puis appuyer doucement.

Chauffer légèrement une poêle en fonte à feu moyen. Placer une quesadilla délicatement et la cuire jusqu'à ce qu'elle soit brune dorée par endroits. Glisser sur une assiette et renverser dans la poêle pour cuire la deuxième surface jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Répéter avec les trois autres quesadillas.

Couper les quesadillas en quatre et servir immédiatement avec les condiments.

## À VOTRE SANTÉ !

Les enfants raffolent des quesadillas, quelle qu'en soit la garniture. Nous vous suggérons de disperser des haricots noirs ou rouges dans les légumes. L'onctuosité du fromage fondu, jumelée aux tortillas croustillants, gagneront la faveur de tous les membres de la famille.

Alimentée par *Saputo*