

# PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

## Quesadillas de poulet cuits au four

*Surveillance d'un adulte requise | Contient du gluten et des produits laitiers*

### Liste des ingrédients :

- 8 à 10 tortillas à la farine de votre choix de 25 cm de diamètre (10 po)
- 4 tasses (environ 680 g) de poulet effiloché
- 1 c. à table (15 ml) ou plus de piments chipotle en sauce adobo, selon vos goûts
- 2 tasses (500 ml) de crème sure (séparées)
- 1 tasse (250 ml) de fromage Jack au piment fort ou de mozzarella râpé

### Instructions :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Dans un grand bol, mélanger le poulet, 1 ½ tasse (375 ml) de crème sure, les piments chipotle, le fromage râpé et une pincée de sel (au goût).
3. Tapiser de papier parchemin deux grandes plaques à cuisson. Graisser le papier parchemin, avec un aérosol de cuisson ou de l'huile d'olive appliquée au pinceau.
4. Sur chaque tortilla, ajouter entre ½ et ⅓ tasse (entre 85 ml et 125 ml) du mélange sur un côté, et replier chaque tortilla en deux.
5. Disposer les quesadillas sur une plaque à cuisson et les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
6. Cuire au four sur la grille du centre pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les quesadillas soient bien dorées et croustillantes.
7. Servir avec le reste de la crème sure, du guacamole, de la salsa ou du pico de gallo frais.

*Donne 8 portions*

