

5 15

# Quesadillas au porc effiloché

SERVES

4

PREP TIME

15 minutes

COOK TIME

12 minutes

## Nutrition facts

Par portion: calories 631; protéines 48 g; matières grasses 23 g; glucides 56 g; fibres 3 g; fer 3 mg; calcium 152 mg; sodium 696 mg

En fin de semaine, pourquoi ne pas vous faire une petite [fiesta mexicaine](#)? Au menu, ces [quesadillas](#) au porc effiloché. Avouez que l'idée est difficile à refuser!

## Ingredients



8 tortillas



60 ml (1/4 de tasse) de confit de carottes



2 paquets de porc effiloché barbecue de 400 g chacun



250 ml (1 tasse) de fromage fumé Le Calumet râpé



125 ml (1/2 tasse) de crème sure

[Select all ingredients](#)

## Facultatif:

- 60 ml (1/4 de tasse) d'oignons verts hachés

## Préparation

- 1 Répartir le confit de carottes sur un seul côté de 4 tortillas.
- 2 Dans un bol, mélanger le porc effiloché avec la sauce barbecue contenue dans les paquets. Garnir les tortillas tartinées de porc effiloché, de fromage et, si désiré, d'oignons verts. Couvrir des tortillas restantes.
- 3 Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Cuire les quesadillas de 3 à 4 minutes de chaque côté.
- 4 Tailler les quesadillas en pointes. Servir avec la crème sure.

## Idée pour accompagner

### Salade mexicaine

Dans un saladier, mélanger 500 ml (2 tasses) de laitue iceberg déchiquetée avec le contenu de 1 boîte de haricots rouges de 540 ml rincés et égouttés, 125 ml (1/2 tasse) de maïs en grains, 1 poivron rouge coupé en dés, 1 petit oignon rouge haché et 80 ml (1/3 de tasse) de vinaigrette aux tomates séchées. Saler et poivrer.