

Quesadilla aux haricots noirs |

Recette pour 12 tapas

Description

Épicé, réconfortant, goûtu, vous n'en laisserez pas une miette!

L'astuce du chef

Nous avons de la feta dans cette recette car le fromage cotija (typique du mexique) n'est pas toujours facile à trouver.

Ingrédients

Écrasé d'haricots noirs

- 1 Unité(s) Haricots noirs en conserve
- 150 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à thé Cumin moulu
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili

Sauce au chipotle

- 125 Ml Yogourt nature 2%
- 125 Ml Crème sûre
- 1 Unité(s) Piment chipotle en sauce adobo

Garniture

- 6 Unité(s) Tortilla
- 150 Gr Fromage feta
- 1 Unité(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Écrasé d'haricots noirs

Ciselez votre oignon.

Hachez les gousses d'ail.

Effeuillez la coriandre; Réservez les feuilles et hachez les tiges.

Rincez les haricots noirs à l'eau claire.

Mettez une poêle a feu moyen-vif, faites suer l'oignon et les tiges de coriandre hachées dans un peu d'huile ou du beurre.

Une fois l'oignon translucide, ajoutez l'ail, le cumin et les flocons de piments. Faites suer 1 minute cela permettra de torréfier les épices.

Ajoutez les haricots noirs et environ 1/2 tasse d'eau. Salez et poivrez à votre convenance et laissez réduire à feu moyen. Une fois la réduction achevée, écrasez vos haricots avec un presse-purée.

Sauce au chipotle

Dans un contenant haut (type verre mesureur...),mettez votre yogourt et votre piment (ou 2 voire plus si vous le souhaitez...) ainsi qu'un peu de sauce adobo (environ 1 cuillère à thé, cela accentuera

le côté fumé).

Mixez le tout avec un mixeur à bras (si vous n'en avez pas, hachez finement le piment et mélangez dans un bol le reste des ingrédients). Ajoutez la crème sûre et assaisonnez de sel à votre goût.

Cuisson

Déposez un peu d'écrasé d'haricots noirs sur une tortilla et étalez.

Émiettez votre feta sur les haricots et déposez dessus une autre tortilla.

À feu moyen, avec un peu de matière grasse, déposez votre quesadilla dans une poêle. Lorsqu'elle est assez colorée, retournez la quesadilla pour colorer l'autre face.

Une fois colorée des deux côtés, mettez votre quesadilla sur une planche à découper et coupez-la en 4 ou en 6. Dressez vos pointes de quesadilla dans une assiette et versez un filet de sauce au chipotle ainsi que des feuilles de coriandre.

Bon appétit!