



## Quesadillas de poulet curry au reblochon fermier

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1/2 reblochon fermier Pochat
- 5 à 6 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 tortillas de blé ou de maïs
- 2 escalopes de poulet
- 1 poivron vert
- 1 échalote
- 1 c. à café de curry en poudre
- Une pointe de paprika
- Huile d'olive
- Sel

1. Hachez l'échalote et faites-la suer à la poêle dans 3 c. à soupe d'huile d'olive.
2. Taillez le poivron en petits dés, puis ajoutez-les.
3. Coupez les escalopes de poulet en petits morceaux, puis ajoutez-les.

4. Laissez cuire à feu moyen environ 5 minutes avant d'incorporer la crème fraîche, le curry et un peu de sel. Laissez réduire pour obtenir une sauce bien crémeuse. Ajouter un peu de fécule de maïs pour épaissir si besoin.
5. Enlevez la croûte du reblochon et coupez-le en petits morceaux.
6. Sur la moitié de chaque tortilla, déposez la garniture poulet curry encore chaude et ajoutez des morceaux de reblochon. Pliez les tortilla en deux.
7. Dans une poêle chaude (ou au grill), faites dorer les tortillas, 4 minutes de chaque côté.
8. Servez-les tièdes ou froides, entières ou coupées en pointe.