





Quesadillas au poulet

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 2 filets de poulet (grillés)
- 4 tortillas
- 8 cuillères à soupe de sauce barbecue (prête à l'emploi)
- 2 tasses de fromage râpé
- 2 tasses de tomates (émincée)
- 1 oignon (émincé)

Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les filets de poulet au barbecue.
- 2.** Coupez les filets de poulet en fines lanières.
- 3.** Badigeonnez les tortillas d'un côté avec la sauce barbecue et saupoudrez de fromage.
- 4.** Garnissez la moitié de chaque tortilla avec le poulet, les cubes de tomates et de poivrons et l'oignon.
- 5.** Refermez les tortillas et placez-les sur le barbecue dans une barquette en aluminium.
- 6.** Lorsqu'elles sont bien dorées, retournez-les délicatement. Poursuivez la cuisson. Servez immédiatement. Découpez-les éventuellement en parts.