

Quesadillas de haricots au fromage et au chorizo

Pour 4 personnes en plat principal

- 8 tortillas
- 200g de cheddar râpé
- 200g de chorizo fort
- 250g de haricots rouges déjà cuits
- avec un peu de jus de cuisson
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- un peu d'huile de friture.



■ *Des crêpes fourrées mexicaines aux haricots, fromage et chorizo*

Servir : , à déguster chaud, en entrée, en plat principal ou découpé en petits tronçons en amuse-gueule, avec un verre de vin rouge espagnol.

Variation : Vous pouvez ajouter des lamelles de poivron ou des petits cubes d'avocats.

■ Dans un mixeur, disposez les 2 tiers des haricots avec le jus de cuisson, mixez bien, puis mélangez avec le reste des haricots. Réservez.

■ Epluchez et hachez les oignons. Faites les revenir dans une poêle avec un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez la gousse d'ail épluchée dégermée et écrasée, et sortez du feu après 3 minutes. Mélangez avec les haricots. Assaisonnez en sel et poivre.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Supprimez la peau du chorizo, et coupez-le en petits cubes. Tartinez les tortillas de mélange oignons et haricots, disposez un peu de chorizo, et parsemez de fromage râpé. Roulez les tortillas, et enfournez les pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.