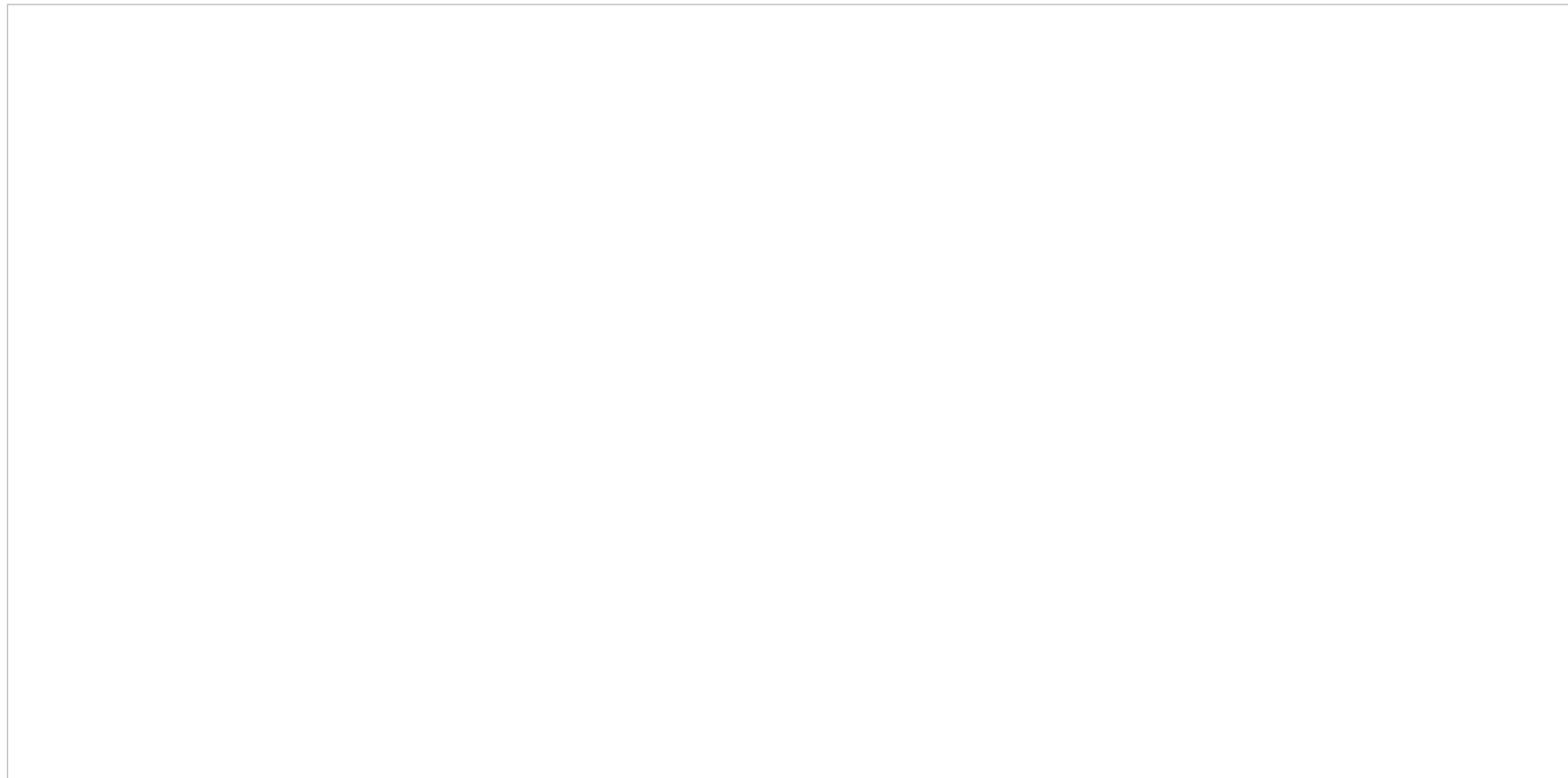


## Quesadilla au poulet et Brugge Jeune



### Ingredientien:

- Brugge Beurre
- 1 oignon
- 200 gr de poulet en dés
- ½ sachet d'épices pour fajita (par exemple Old El Paso)
- 1 poivron (pointu)
- 2 c à s de maïs
- 2 wraps
- 1 oignon jeune
- 2 tranches de Brugge Jeune
- 125 gr de crème épaisse

### Préparation:

- Epluchez et hachez finement l'oignon. Coupez en rondelles.
- Découpez le poivron en dés (enlevez d'abord les pépins).
- Faites chauffer un peu de Brugge Beurre dans une poêle et faites fondre l'oignon sans le brunir.
- Ajoutez les dés de poulet et les épices de fajita.
- Rajoutez les dés de poivron.
- Terminez par le maïs.
- Enlevez les croûtes des tranches de Brugge Jeune et coupez-les en bâtonnets.
- Dans une autre poêle, déposez un wrap. Garnissez une moitié avec les bâtonnets de Brugge Jeune, le mélange au poulet et les oignons jeunes. Repliez le wrap.
- Faites cuire 3 minutes et retournez le wrap. Laissez cuire une minute de l'autre côté pour bien faire fondre le fromage.
- Découpez la quesadilla en parts et servez avec un peu de crème épaisse.

1, 2, 3 Fromage !

2 personen

30 min

Lunch

2

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/quesadilla-au-poulet-et-brugge-jeune>