



# Quesadillas aux poivrons, chorizo et cancoillotte



Plat



15-30 min



6 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois  
nature



## Les ingrédients

- 500 g de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 12 tortillas (galettes de maïs mexicaines)
- 2 gros poivrons rouges

- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 demi chorizo
- 2 pommes de terre



## La préparation

- Equeutez les poivrons, coupez-les en dés.
- Epluchez et émincez l'oignon en fines rondelles et l'ail.
- Découpez le chorizo et les pommes de terre (préalablement épluchées et cuites à l'eau) en dés.
- Mélangez l'ensemble avec 250g cancoillotte.
- Déposez une bonne cuillère du mélange sur chaque tortillas, les rouler en veillant à bien enfermer le tout. Rangez-les dans un plat à gratin beurré.
- Versez dessus 250g de cancoillotte. Mettre au four à 210°C pendant 15min.
- Servez bien chaud.