Ecrit par Echo du Mardi le 16 août 2025

# La recette de quesadillas du chef Joannes Richard





**Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de quesadillas de poulet tex-mex avec creamy guacamole.**

Pour 4 personnes :
– 4 filets de poulet
– 6 cuil. à café de rub tex-mex
– 1 poivron rouge
– 1 poivron vert
– 4 tortillas
– 10 chips nachos
– 1 brin de coriandre
– 1 filet d'huile d'herbes citronnée
– Huile d'olive

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 16 août 2025

– 1 petit piment rouge
– 4 avocats bien mûrs
– 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
– 1 cuil. à café de paprika fumé

Le guacamole :
– 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou de piment de Cayenne)
– 1 petit bouquet de coriandre
– 2 cuil. à café d'huile d'olive
– 1 petit bouquet de persil plat
– Le zeste de ½ citron vert
– 1 tomate
– Le zeste et le jus de ½ citron jaune
– 1 oignon rouge
– 4 gousses d'ail
– Sel et poivre

Hacher finement la coriandre et le persil.
Épépiner la tomate et la couper en petits dés. Faire de même avec l'oignon. Hacher finement les gousses d'ail.
Mettre des gants ! Puis retirer les graines et la membrane blanche à l'intérieur du piment et le ciseler finement.
Ôter la peau et les noyaux des avocats puis écraser la chair à l'aide d'une fourchette.
Mélanger les herbes, la tomate, l'oignon, la chair des avocats, le piment, le yaourt, l'ail, le paprika, le chipotle et l'huile.
Assaisonner puis incorporer le zeste et le jus des citrons. Le tour est joué !

La cuisson :
Préparer le barbecue et faire une belle braise.
Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Les napper d'un filet d'huile et appliquez deux tiers du rub tex-mex dessus. Réserver 1 heure au frais.
Couper les poivrons en lamelles, les faire mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex, puis les faire griller 6 ou 7 minutes en les retournant régulièrement.
Écraser grossièrement les nachos.
Faire griller les filets de poulet sur la braise bien chaude 4 minutes de chaque côté environ, puis les couper en morceaux assez fins. Couvrir avec une feuille d'aluminium.
Toaster les tortillas sur le grill quelques secondes de chaque côté.
Déposer 1 ou 2 belles cuillerées à soupe de guacamole dans les galettes, puis répartir le poulet dessus. Ajouter le poivron grillé, quelques feuilles de coriandre et finir par un petit filet d'huile d'herbes citronnée. Pour le côté « crispy », parsemer le tout de miettes de nachos. Refermer les quésadillas en repliant le bas puis en rabattant les côtés l'un sur l'autre.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 16 août 2025



©Claire Payen – Solar

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !