



Quesadillas de poulet tex-mex

et creamy guacamole à la façon

de Joannès Richard !

Champion de France de barbecue et champion du monde de burgers,

Joannes Richard dévoile dans son nouveau livre *BBQ MASTER*,

paru aux éditions Solar, des recettes conviviales

et pleines de caractère pour enflammer l'été.

Parmi elles, cette version généreuse et gourmande

des **quesadillas de poulet tex-mex**, twistées d'un **guacamole crémeux au**

yaourt grec, de **poivrons grillés** et d'un filet d'huile aux herbes citronnée.

Une recette facile, équilibrée et résolument festive,

pensée pour le barbecue et à partager sans modération...



Quesadillas de poulet tex-mex et creamy guacamole à ma façon

Pour 4 personnes



Préparation : 20 min



Cuisson : 15 min



Marinade : 1 h

Ingrédients

Pour les quesadillas :

- 4 filets de poulet
- 1 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 le guacamole :

- 1 petit bouquet de coriandre
 - 1 petit bouquet de persil plat
 - 1 tomate
 - 1 oignon rouge
 - 4 gousses d'ail
 - 1 petit piment rouge (optionnel)
 - 4 avocats bien mûrs
 - 2 cuil. à café de yaourt à la grecque
 - 1 cuil. à café de paprika fumé
 - 1 cuil. à café de piment chipotle en poudre (ou doux)
 - 2 cuil. à café d'huile d'olive
 - Le zeste de ½ citron vert
 - Le zeste et le jus de ½ citron jaune
 - Sel et poivre
-

Préparation du guacamole

1. **Hachez** finement la coriandre et le persil.
 2. **Épépinez** la tomate et coupez-la en petits dés. Faites de même avec l'oignon rouge. Hachez l'ail.
 3. **Mettez des gants** et pelez les gousses d'ail. Retirez les germes, puis écrasez-les.
 4. **Pelez** les avocats, ôtez les noyaux et écrasez la chair à l'aide d'une fourchette.
 5. **Mélangez** tous les ingrédients dans un saladier : herbes, tomate, oignon, ail, avocats, piment, yaourt, paprika, chipotle, huile d'olive, zestes et jus de citron. Salez, poivrez et réservez au frais.
-

Préparation du poulet

6. **Préparez** votre barbecue ou une belle braise.
 7. **Coupez** les filets de poulet en deux dans le sens de la hauteur pour les affiner. Déposez-les dans un plat, versez un filet d'huile d'olive et saupoudrez de rub tex-mex. Laissez mariner au frais pendant 1 heure.
-

Cuisson et assemblage

8. **Coupez** les poivrons en lamelles, puis faites-les mariner dans un peu d'huile avec le reste de rub tex-mex. Faites-les griller sur le feu en les retournant régulièrement.
9. **Écrasez** grossièrement les nachos.
10. **Faites griller** les filets de poulet sur la grille bien chaude, environ 4 minutes de chaque côté. Une fois cuits, coupez-les en morceaux assez fins.
11. **Toastez** rapidement les tortillas sur le gril, quelques secondes de chaque côté.
12. **Garnissez** les galettes avec une belle cuillerée de guacamole, ajoutez le poulet, les poivrons grillés, quelques feuilles de coriandre et un filet d'huile d'herbes citronnée. Saupoudrez de miettes de nachos pour le côté croustillant.

13. **Refermez** les quesadillas en repliant le bas puis les côtés, et dégustez-les bien chaudes !



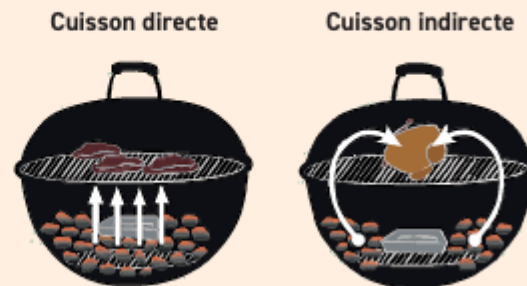
The image shows the front cover of a book titled 'BBQ MASTER' by Joannes Richard. The cover has a dark, textured background that looks like a close-up of a grill with food cooking. The title 'BBQ MASTER' is written in large, bold, white letters. The author's name 'Joannes Richard' is at the top right. A circular badge on the left says 'Mes 80 meilleures recettes'. The bottom right corner says 'Tous les secrets de la bonne braise'. The publisher's name 'SOLAR' is at the bottom right. A barcode is visible on the left side.

BarSecurMaterCovEas.indd 1	07/03/2025 14:23
----------------------------	------------------



Au menu, des recettes savoureuses et variées : poulet cajun en crapaudine, andouillette rôtie au miel, ribs délicatement flambés, côte de bœuf marinée et légumes sauce ranch. Sans oublier des accompagnements gourmands comme les épis de maïs grillés, les pommes de terre à la braise et des desserts alléchants tels que le chocolat chaud à la braise, les poires caramélisées ou encore les incontournables marshmallows fondants.

Avec « Master BBQ »,
transformez chaque barbecue en un moment gourmand et convivial !



Le fumage à froid

C'est un processus assez simple qui confère un arôme fumé aux aliments sans les cuire, un excellent moyen de leur apporter de la saveur. Vous pourrez réaliser vos pastramis et saumons fumés maison, par exemple. Le processus de fumage à froid se fait en cinq étapes :

- procédez au salage ou au saumurage de l'aliment (par exemple, laissez votre poisson ou votre viande 24 heures au frais dans un mélange de sel et de sucre, comme pour réaliser un gravlax) ;
- installez les aliments dans le fumoir ;
- remplissez un générateur de fumée froide de la sciure de bois de votre choix* ;
- allumez la sciure à l'aide d'un briquet et assurez-vous que la fumée circule librement en fermant le couvercle du *kettle* et en réglant les clapets ;
- faites fumer l'aliment pendant la durée voulue.

* Comme pour le fumage à chaud, l'essence de bois que vous choisirez donnera à votre poisson ou à votre viande un goût particulier.





Joannes Richard, originaire de Nîmes et restaurateur dans le Gard,
a été sacré **champion du monde de burger en 2023**.

À 34 ans, après trois années de préparation intense,
il a remporté ce titre prestigieux.

Avant de devenir champion du monde,

JO avait déjà été couronné **champion de France en 2021**

et avait obtenu la place **de vice-champion du monde à l'automne 2022**.

Sa victoire a été célébrée le dimanche 12 novembre,

marquant une première pour un Occitan dans cette compétition.

[Découvrir la biographie de Joannes Richard](#)

CHEF PRIVÉ CONSULTING



JOANNES RICHARD

CHAMPION DE FRANCE DE
BURGER & BBQ
CHAMPION DU MONDE DE
BURGER

- ✗ BEFORE / AFTER SHOW
- ✗ FESTIVAL
- ✗ LIVE COOKING / SHOW
- ✗ PRESTATION PRIVÉ
- ✗ CONSULTING
- ✗ CRÉATION CARTE ÉPHÉMÈRE

Je vous propose des créations culinaires "Street Food" sur mesure selon VOS envies pour VOS événements!

Des classiques de la gastronomie locale revisités "façon street food", jusqu'aux grands classiques street food du monde entier, c'est vous qui décidez !