

Tortillas de farine

pour 8 pièces

- 200g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 10cl d'eau
- un peu d'huile végétale.



■ Ces petites galettes sont le support d'un bon nombre de recettes mexicaines.

Servir: Chaud ou tiède, dans une recette mexicaine, ou comme un pain oriental.

Variation : Remplacez la farine de blé, par de la farine de maïs.

■ Mélangez la farine et le sel sur votre plan de travail. Ajoutez l'eau, puis pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte non collante. Laissez la reposer une vingtaine de minutes.

■ Divisez la pâte en huit morceaux égaux, et travaillez les sur le plan de travail fariné, pour obtenir de fines galettes de 20 à 30cm de diamètre.

■ Graissez une poêle et faites cuire les galettes pendant quelques instants de chaque côté.

Conseils

La quantité d'eau à utiliser, dépend de la farine. A vous d'adapter les quantités.