

TORTILLAS & SAUCES



Temps de préparation : 15 minutes



Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients : Pour 11 tortillas =

- * 200 g de farine de maïs
- * 100 g de farine blanche
- * sel
- * 250 ml d'eau tiède

Pour la sauce chaude = * 600 g de viande haché de boeuf

- * 1/2 oignon haché
- * 1 poivron coupé en cube
- * 1 tomate coupée en cube
- * poivre, cumín, chili, paprika, origan, coriandre,...
- * un peu d'eau

Pour la sauce froide = * 4 tomates

- * 1 poivron
- * 1/4 d'oignon
- * ail pressé
- * persil, cumín, paprika, chili, piment

En plus prévoir =

- * salade
- * fromage rapé
- * guacamole (facultatif)
- * crème fraîche (facultatif)



Préparation :

Tortillas :

1. Dans un bol, mélange les farines et le sel
2. Ajoute l'eau et mélange le tout pour obtenir une pâte ferme, lisse et très malléable
3. Laisse reposer 30 minutes environs
4. Après le temps de repos, prépare environ 11 petites boules selon grandeur désirée
5. Aplatis, retourne, aplatis, ... avec la paume de la main les boules sur un plan de travail fariné jusqu'à ce que la pâte soit étendue finement
6. Cuis chaque tortillas dans une poêle chaude pendant 1 à 2 minutes de chaque côté (la pâte doit gonfler un peu avant de cuire l'autre face)
7. Garde les tortillas dans un récipient fermé pour qu'elles gardent leur moelleux



Sauce chaude :

1. Fais revenir dans une poêle avec un peu d'huile : la viande, l'oignon, le poivron, les tomates et les épices
2. Bien mélanger et ajoute un peu d'eau
3. Laisse mijoter

Sauce froide :

1. Mixer ou haché finement les tomates, le poivron, l'oignon, l'ail et les épices



Dépose tous les ingrédients sur une table
et garnis tes tortillas !

