



TORTILLA MAISON AU MAÏS

Ingrédients

- 100g farine T55
- 100g farine de maïs
- 16 cl d'eau
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sel

Préparation

1. Mélangez les farines et le sel dans un saladier.
2. Portez l'eau et l'huile à ébullition puis ajoutez-les aux farines. Mélangez bien et pétrissez pour former une boule de pâte lisse et homogène. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 30 minutes.
3. Séparez la pâte et formez 8 boules.
4. Sur un plan de travail fariné, étalez-les en fines galettes. Si vous souhaitez des tortillas parfaitement rondes, découpez-les à l'aide d'un emporte-pièce (le couvercle d'une boîte en métal sera parfait)
5. Faites cuire chaque galette à peine 1 minutes de chaque côté dans une poêle anti-adhésive bien chaude sans matière grasse.
6. Déposez la tortilla dans une assiette puis recouvrez immédiatement d'une autre assiette pour éviter qu'elle ne se dessèche.

