



Tortillas de Blé

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 8 tortillas

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 minute par tortilla

Ingrédients :

- 250 gr de **farine de blé**
 - (ou bien 220 gr de **farine de blé** + 30 gr de **semoule de blé extra fine**)
- 50 gr d'**huile**
- 1 cac de **sucre**
- 1 pincée de **sel**
- 135 gr d'**eau tiède**



Préparation :

1. Dans un **saladier**, mélanger la **farine**, l'**huile**, le **sucre** et le **sel**
2. **Ajouter** l'**eau** et **pétrir** 5 minutes
3. **Couper** la pâte en 8 parts égales par la méthode des moitiés, et **former** des boules bien rondes et les **fariner**
4. **Abaisser** ces 8 boules au rouleau de manière uniforme
5. Faire **cuire** chaque tortilla dans une crêpière huilée 30 secondes par face
6. À consommer froides pour des wraps, ou chaudes pour des fajitas

Si elles sont refroidies au moment de les faire, les passer rapidement sous l'eau du robinet et les mettre 15 secondes au micro-ondes, empilées 4 par 4.