

Tortillas mexicaines

Ingédients

Pour 16 tortillas :

- 600g de farine
- 37.5cl de lait tiède
- 12cl d'huile neutre
- 1 càs de sel
- 10g de sucre
- 1 càc de levure chimique
- épices au choix

Instructions

Faites d'abord tiédir le lait dans une casserole.

Dans le bol du robot équipé du crochet, mélangez les poudres : farine, sel, sucre, levure. J'ajoute des épices pour parfumer et colorer la pâte : paprika, cumin, coriandre en poudre, piment de Cayenne et marjolaine. C'est le luxe du fait maison :)

Versez petit à petit le lait tiède et l'huile. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Formez une boule de pâte, puis filmez le bol. Laissez reposer une heure environ.

Séparez la pâte en 16 parts à peu près égales.

Sur un plan de travail fariné (ou une Silpat comme d'habitude), étalez la première galette, pas trop finement pour pouvoir la manipuler sans la déchirer. Faites cuire dans une poêle très chaude, sans matière grasse, ou sur un bilig comme moi. Retournez la tortilla dès que vous voyez des bulles apparaître. La cuisson doit être rapide pour qu'elle garde son moelleux.

Une fois cuites, je dépose les tortillas sur une assiette et je les recouvre d'un torchon propre jusqu'au moment de les garnir.

Vous m'en direz des nouvelles! Le seul "problème" c'est que j'aimerais en faire tous les jours :D

Bonne dégustation!