Tortillas 14-20 galettes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 4 minutes par tortilla
Réfrigérateur : 30 mn

Ingrédients

500 g farine fleurs
2 cc poudre à lever
2 cc sel
2,5 dl eau
6 cs huile neutre

Préparation

1. Mélanger la farine, la poudre à lever et le sel et faire la fontaine
2. Verser l'huile et l'eau tiède
3. Pétrir en une pâte souple
4. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur
5. Former 14 à 20 boules, étaler finement
6. Cuire à sec à feux doux dans une poêle 2 mn de chaque côté

Garnir au gré de vos envies avec de la viande, des légumes cuits ou frais, de la salade, des sauces.

Deux recettes de sauce pour vous faire envie

Sauce au yogourt (préparation 15 minutes)

Ingrédients

1 pot de yogourt grec (180gr)
ciboulette
ail des ours (facultatif)
maggi
sel, poivre
ail en purée ou hachée finement
zeste ou jus de citron
Mélanger tous les ingrédients - Conservation quelques jours au frigo

Sauce guacamole (préparation 25 minutes)

Ingrédients

2 avocats
1 limette bio, le zeste râpé et 1 cs de jus
1 gousse d'ail
1/2cs d'huile d'olive
2 brins de menthe poivrée
1/4cc sel
Poivre

Mixer les avocats avec tous les autres ingrédients - Conservation quelques jours au frigo