

TORTILLAS MAISON

Ingrédients : pour 16 tortillas

Note : il est possible de séparer la recette en 2. Il est également possible de faire de plus grosses tortillas et d'en obtenir une douzaine environ. Si on en fait 16, elles pourront servir à faire des tacos; si on en fait 12, elles seront parfaites pour faire des burritos.

- 3 tasses (360 g) de farine tout-usage (*fait un mélange moitié moitié de farine tout usage et de farine de blé entier*)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (*levure chimique*)
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile neutre, par exemple de canola ou de tournesol
- 1 tasse (250 ml) + 2 c. à soupe (30 ml) d'eau tiède

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
2. Ajouter l'huile et l'eau. Bien mélanger pour former une pâte lisse et homogène.
3. Couvrir le bol et laisser reposer la pâte de 10 à 15 minutes.
4. Diviser la pâte en 2 boules à peu près égales, puis encore en 2 pour faire 4 boules, puis encore en 2 pour en avoir 8, puis encore pour en faire 16.
5. Faire chauffer une poêle anti-adhésive à feu moyen, à sec.
6. Rouler une première boule, le plus mince possible avec le rouleau à pâte (pas besoin d'avoir un rond parfait), en farinant un peu la surface et le rouleau.
7. Transférer tout de suite la tortilla dans la poêle et laisser cuire environ 45 secondes.
8. Pendant ce temps, rouler la deuxième boule.
9. Tourner la tortilla avec des pinces ou une spatule et faire cuire 20 secondes de plus.
10. Lorsqu'une tortilla est cuite, la transférer dans une assiette recouverte de papier d'aluminium (*papier ciré pour moi / j'ai empilé pendant la cuisson*).
11. Continuer ainsi jusqu'à ce que toutes les tortillas soient cuites. Après environ 3 tortillas, essuyer rapidement la farine dans la poêle avec un linge ou un papier essuie-tout.

Temps requis: pour cuire 16 tortillas, ça prend environ 20 minutes. (*Mis un peu plus de temps*). On peut aussi les préparer à l'avance et les congeler.

Un truc: si on veut que les tortillas restent parfaitement souples une fois servies, il est mieux de les plier dès qu'on les sort de la poêle.

Congélation: les tortillas peuvent facilement se congeler. S'il en reste, on peut les séparer en insérant un papier parchemin (*ciré pour moi*) entre chaque, puis les mettre dans un sac de plastique à congélation (style Ziploc).

Note: à moins de faire de la vraie magie avec le rouleau à pâte, les tortillas maison ne seront pas parfaitement rondes (et ce n'est pas grave du tout)! Et si vous y tenez absolument, vous pouvez vous munir d'une presse à tortillas.

Source : Fraîchement pressé

<https://www.fraichementpresse.ca/cuisine/trucs-astuces/tortillas-maison-1.1590206>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 14 avril 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/04/tortillas-maison.html>