**Fajitas avec tortillas maison** Ingrédients (pour 4 pers. et pour 8 tortillas )

**Préparation des Tortillas** :   
- 200 g de farine de maïs + 100 g de [farine de blé](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_la-farine-n-existe-pas_1.aspx)  
- sel  
- 25 cl d'eau tiède  
Mélanger les 2 farines avec du sel, ajouter l’eau.   
Mélanger le tout afin d’obtenir une pâte ferme, lisse, et très malléable.   
Repos : 30 mn (le temps de faire la garniture)  
  
Après le temps de repos : diviser la pâte en 8 boules de la grosseur d’une [clémentine](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-clementine_1.aspx).   
Fariner le plan de travail et étendre délicatement la pâte avec un rouleau à pâtisserie bien fariné.   
Retourner la pâte d'un côté et de l'autre et refariner pour l'étendre finement.   
  
Mettre cuire chaque tortilla dans une poêle anti-adhésive très chaude sans matière grasse pendant 1-2 mn de chaque côté.   
La pâte doit gonfler. Faire cuire de l'autre côté.   
Afin que les tortillas ne se dessèchent pas une fois cuites, conservez-les dans un récipient fermé au dessus d’une source de vapeur.

**Préparation de la garniture :**   
…*pour la sauce :*  
- 4 tomates 1/2 [concombre](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_concombre.aspx) 1/2 [poivron](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_le-poivron_1.aspx) vert long  
- 1/4 oignon  
- sel cumin paprika persil plat ail pressé   
 Mettre dans un robot-mixeur tous les ingrédients.

…*pour la salade composée :*  
- 2 tomates 1/2 concombre 1/2 oignon  
- sel sumac  
- comté ou **cheddar** râpé  
- salade verte coupée en lamelles  
- crème fraîche / [guacamole](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_guacamole_r_16.aspx)  
 Émincer finement tous les ingrédients et ajouter l’assaisonnement.   
  
Disposez sur la table : les tortillas…la sauce…la salade composée + la salade verte…le fromage râpé…de la crème fraîche…des haricots rouges cuits…des grains de maïs tendres… et du…

**…guacamole :**avocat bien mûr, sel, citron, oignon haché… mixer !

**Mayonnaise au tofu soyeux**

- 100g de tofu soyeux 1cs bien bombée de moutarde 1cs d’huile d’olive Sel & poivre

Mixez le tofu soyeux jusqu’à ce qu’il soit bien aéré. Ajoutez la moutarde, le sel & le poivre et mélangez.  
Ajoutez l’huile d’olive au goût par petit filet et fouetter (à la fourchette, c’est mieux !)

**Terre sauce aux haricots noirs**

* Les [haricots noirs (2 boîtes)](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/frijoles-0&usg=ALkJrhjOgy-zQRgE2qy06yZYmpM09hVAWg)

½

* [Petit oignon (facultatif)](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/cebolla-0&usg=ALkJrhi4m2PZbLKRPIdqqgTfpIMLCjdxCw)

*plonger*

1

cuillerée à soupe

* [Poudre de chili](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/especias&usg=ALkJrhjIULT3hKATLWNAZyHFdG0ynsL_fQ)

1

cuillerée à soupe

* [coriandre fraîche (facultatif)](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/hierbas&usg=ALkJrhhDeWSFhkKnb2IYBtrvN3fHNv6o7A)

1

* [Pincez feuille de poivron rouge ou sauce piquante](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/pimiento-morr%25C3%25B3n&usg=ALkJrhh0DTPWq-nOJ8RQhL29U_rpdbgYyg)
* [Sel et poivre](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/especias&usg=ALkJrhjIULT3hKATLWNAZyHFdG0ynsL_fQ)

1

c

* [cumin moulu (facultatif)](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/especias&usg=ALkJrhjIULT3hKATLWNAZyHFdG0ynsL_fQ)

1

* [Petite tomate (facultatif)](https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=search&rurl=translate.google.fr&sl=es&sp=nmt4&u=http://eatfresh.org/es/descubre-comidas/tomates-0&usg=ALkJrhjPdL6rc3b2X-GXsPDFUAKJ4Ok_KA)

*haché*

* Un mélangeur ou un robot culinaire.

### instructions

1. Ouvrez la boîte de haricots, rincer, les égoutter et les placer dans un mélangeur ou un robot culinaire.
2. Ajouter la poudre de piment et le poivron rouge en feuilles ou en chutney.
3. Si vous utilisez des ingrédients facultatifs, ajouter au mélangeur ou au robot culinaire avec les autres ingrédients.
4. Mélanger les ingrédients jusqu'à homogénéité. Ajouter de l'eau par incréments de 1 cuillère à soupe pour une consistance plus lisse, si on le souhaite. Ajouter le sel et le poivre au goût.