# PRZ MEX Fajitas et tortillas

# Fajitas mexicaines maison

• 400 g de farine
• 1 cuil. à café de sel
• 20 cl d'eau tiède
• 5 cl d'huile d'olive

Dans le bol du robot, mélangez la farine et le sel.
Ajoutez l'huile d'olive et l'eau.

Pétrissez et arrêtez lorsque la pâte est souple.

Couvrez d’un linge, laissez reposer 1h à température ambiante.

Divisez la pâte en petites boules.

Etalez-la au rouleau pour obtenir des galettes d’environ 20 cm de diamètre.

Dans une poêle bien chaude, faites-les cuire

1 mn par face pour qu’elles soient bien dorées.

*Vous pouvez congeler ces galettes.*

# *Tortillas de blé souples*

* 200 g de [farine de blé](https://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/met-farine_ble_fluide_t45.html)
* 120 g d'eau (12 cl)
* 1 grosse pincée de sel fin
* 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (pour 4 pièces)

Disposer la farine en fontaine dans un cul de poule.

 Y verser le sel fin et 2 cuill à soupe d'huile d'olive.

Ajouter l'eau préalablement portée à ébullition.

Bien mélanger avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.

Mettre la pâte en boule et la laisser reposer 30 min,

 sur le plan de travail, couverte d'un torchon.

Diviser la boule de pâte en 4 parts égales.

Étaler chaque boule au rouleau à pâtisserie.

Faire préchauffer une poêle anti-adhésive.

Déposer un disque de pâte dans la poêle chaude

et laisser cuire 2 à 3 min sur la première face.

Puis retourner la tortilla et laisser cuire 2 à 3 min.

…renouveler ces opérations avec les autres disques

 de pâte.

*Les tortillas risquent de gonfler à la cuisson : dans ce cas percer les poches d'air avec la pointe d'un couteau.*

**Tortillas de maïs**
 **pour 8 tortillas**
•    250 g de farine de maïs
•    150 g de farine de blé + pour le plan de travail
•    1 cuillère à café de sel
•    3 cuillères à soupe d'huile d'olive
•    220 ml d'eau tiède

Dans un saladier, mélangez les ***deux farines*** et le **sel**.
Ajoutez l'***huile***, mélangez rapidement…
…puis l'***eau*** petit à petit en pétrissant pour former une boule de pâte souple.

Partagez-la en huit boules égales.

Sur un plan de travail fariné, aplatissez-les au rouleau.

Faites-les cuire à la poêle, à feu vif et sans matière grasse, pendant 1 minute de chaque côté.
Conservez-les dans un grand sac de congélation jusqu'au repas pour ne pas qu'elles se dessèchent.

**Astuce** :

… *si, après la préparation de vos wraps, il vous reste des tortillas, coupez-les en triangles, huilez-les au pinceau, parsemez-les d'épices, d'aromates ou de fromage et faites-les durcir au four.*