**Les fajitas maison**

Pour 6 fajitas :

- 100 gr de farine de maïs
- 100 gr de farine de blé,
- 1 c à café de sel,
- 1 c à soupe d'huile d'olive,
- 1/2 c à café de bicarbonate,
- de l'eau chaude.

**ETAPE 1:**
Mettre dans la cuve du robot les farines et le sel.
Faire chauffer l'eau, elle doit être un peu plus que tiède et l'ajouter tout doucement pendant que le robot tourne.

**ETAPE 2:**

Quand la pâte forme une boule, arrêter l'eau, et pétrir 2/3 min.
Laisser la boule reposer dans le pétrin 30 min

(on peut faire la pâte la veille et la mettre au frigo dans une poche congélation ou une boite hermétique).

**ETAPE 3**
Couper la pâte en 6 morceaux de même poids.

Les étaler en ronds sur un plan de travail fariné.
Faire chauffer une poêle à sec à feu vif.

**ETAPE 4:**

Quand la poêle est bien chaude, cuire les fajitas 1 à 1

Les garder au chaud sous un torchon pour éviter qu'elles ne sèchent.

**ETAPE 5:**

Les ouvrir, et les farcir …

### Galettes fajitas maison

**4 galettes fajitas :**

* 200g de farine de blé
* 50g de farine de maïs
* 5 cuillères à café de beurre
* Eau tiède
* Sel

Mélanger à la main ou au robot pétrin la farine, le sel et le beurre.

Ajouter un petit peu d'eau tiède.

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène (plusieurs minutes).

Diviser la pâte en 4 boules de grosseurs équivalentes.

Huiler chacune à l'aide d'un pinceau, puis les laisser reposer une trentaine de minutes sous un film étirable.

Fariner le plan de travail ainsi que le rouleau à pâtisserie.

Étaler une boule en une galette assez fine.

Mettre celle-ci à chauffer dans une poêle sans matière grasse.

 La retourner fréquemment  pour qu'elle ne brûle pas, puis la réserver dans un torchon préalablement humidifié : c'est grâce à lui que les galettes conservent leur souplesse jusqu'au moment de les servir.

Procéder de la même façon pour les trois autres **galettes tortillas**.

Il ne reste plus qu'à les garnir !