



<http://atablecheznatt.canalblog.com>

Tortillas mexicaines maison

Pour 8 tortillas moyennes - 1 tasse= 240 ml

- 2 tasses (240 g) de farine tout usage
- 1,5 c-a-thé de levure chimique
- 1 c-a-thé de sel
- 2 c-a-thé d'huile végétale
- 3/4 tasse (180 ml) de lait chaud

Comment procéder

1. Dans un bol mélanger ensemble la farine, la levure, le sel et l'huile
2. Ajouter doucement le lait tout en mélangeant avec une fourchette
3. Pétrissez pendant deux minutes sur une surface farinée (rabattre la pâte et l'étirer, une dizaine de fois). La pâte doit être ferme et soft.
4. Place la pâte dans le bol, couvrir d'un film plastique et laisser reposer 20 min.
5. Après que la pâte ait reposée, la partager en 8 parts (les rouler en boules dans le creux des mains), déposer sur une assiette (assurez-vous qu'ils ne se touchent pas), puis couvrir avec un linge humide ou un film plastique pendant 10 minutes (ceci aidera la pâte à se détendre et facilitera le façonnage).
6. Prendre une boule de pâte sur une surface farinée, et l'aplatir avec la main en forme de cercle de 4 pouces (10 cm), puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et en commençant du centre, étaler la pâte d'un cote, faire 1/4 de tour et étaler à nouveau et recommencer jusqu'à avoir une fine pâte et obtenir un cercle d'environ 8 pouces (20 cm) de diamètre.
7. Gardez les tortillas couverts jusqu'à la cuisson, et refaire le même procédé numéro 6 pour le reste des boules.
8. Chauffer une poêle sans matière grasse ou si vous avez un Comal (ustensile à tortilla) et cuire la tortilla une trentaine de secondes de chaque côté. On remarquera que ça gonflera légèrement (ça forme des bulles).

9. Déposer les tortillas cuites dans une serviette et les envelopper jusqu'à épuisement des tortillas.

Se gardent au réfrigérateur 1-2 jours dans un sac plastique de congélation, ou peuvent être congelées. Se réchauffent dans une poêle sans matière grasse.