

Wrap de bœuf



Ingrédients pour 2 wraps :

Pour les tortillas :

- 75 g de farine
- 35 ml d'eau tiède
- 15 ml d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique

Pour la garniture :

- 1 steak haché
- 100 g de fromage blanc
- 1 petite gousse d'ail
- 1/2 oignon
- Ciboulette
- Sel, poivre
- 30 g de gruyère râpé
- Quelques feuilles de salade verte

Préparation :

Commencez par préparer les tortillas :

Mélangez la farine, le sel et la levure dans un saladier et creusez un puits. Versez dans le puits l'huile et l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Pétrissez-la encore 2 minutes.

Couvrez le saladier avec un torchon propre et laissez reposer 1 heure à température ambiante.

10 minutes avant la fin du temps de repos de la pâte, préparez la garniture :

Ciselez l'oignon et l'ail et mettez-les dans un bol. Ajoutez le fromage blanc et la ciboulette. Mélangez bien puis salez et poivrez à votre goût. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais.

Hachez le steak haché et faites-le cuire à feu moyen pendant 5 minutes dans un peu de matière grasse. Réservez dans un bol.

Reprenez votre pâte à tortilla et pétrissez-la 2 minutes pour lui redonner un peu de corps.

Divisez la pâte en 2 boules de poids égal. Mettez à chauffer une poêle sur feu moyen.

Farinez le plan de travail et commencez par l'aplatir avec la main. Etalez une des boules le plus finement possible jusqu'à qu'elle est un diamètre d'environ 15 cm.

Faites de même avec la deuxième boule.

Faites cuire dans une poêle environ 1 minute par face, attention à ne pas les cuire trop longtemps au risque de les casser au moment du pliage.

Mettez chacune des tortillas dans une assiette. Etalez un peu de sauce, de la salade, la viande hachée puis un peu de gruyère râpé.

Roulez les tortillas et chauffez au micro-onde une minute si vous voulez que le fromage soit fondu. Dégustez encore chaud.