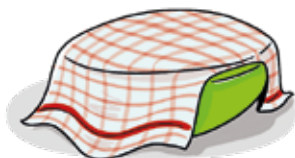




# Tortillas maison

## Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 500 ml (2 tasses) de restes de purée de légumes ou de légumes trop cuits, écrasés
- 30 ml (2 c. à soupe) de gras (beurre, margarine, etc.)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'assaisonnements (épices, fines herbes, zestes de citron ou d'orange, etc.)
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- un peu de farine



## Étapes de la préparation

- 1 Dans un robot culinaire, dépose la farine, les restes de purée de légumes, le gras, les assaisonnements et le sel.
- 2 Mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Il faut que la pâte se détache facilement des parois du contenant. Si elle est trop collante, ajoute un peu de farine.
- 3 Mets la pâte dans un bol. Couvre d'un linge pour éviter qu'elle sèche. Laisse reposer 20 minutes.
- 4 Ensuite, taille la pâte en une dizaine de morceaux égaux. Avec la paume des mains, roule chaque morceau en boule. Enrobe les boules avec de la farine.
- 5 Dépose une boule de pâte entre deux feuilles de papier parchemin. Aplatis-la avec un rouleau à pâte pour former une tortilla. Laisse la tortilla entre les feuilles, tu en auras besoin pour la cuisson. Recommence pour chaque boule de pâte.
- 6 Dépose une tortilla à la fois dans une poêle bien chaude, avec les feuilles de papier parchemin. Cuis-la environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que de petites bulles d'air apparaissent dans la pâte. Le papier sert à éviter de brûler la tortilla et l'aide à se détacher sans qu'elle se déchire.

Servir chaud ou froid.