

Tortillas fraîches maison, guacamole traditionnel

Recette pour 4 personnes

Description

Des tortillas et un écrasé d'avocat. Pour accompagner parfaitement un plat mexicain ou bien juste petit plat pour le 5 à 7!

L'astuce du chef

Le guacamole se conserve 3 jours, donc vous pouvez le préparer la veille sans problème.

Ingrédients

Tortillas

- 300 Gr Farine de blé
- 3 Gr Sel
- 2 Gr Poudre à pâte
- 50 Gr Shortening
- 120 Ml Eau chaude

- Sel et poivre

Guacamole

- 2 Unité(s) Avocat
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Unité(s) Tomates italiennes
- 0.25 Unité(s) Oignon rouge
- 10 Branche(s) Coriandre fraîche
- 8 Goutte(s) Tabasco

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

Tortillas

Mélangez les ingrédients secs et formez un puit au centre, ajoutez la graisse et mélangez l'ensemble.

Finissez avec l'eau chaude et mélangez bien.

Laissez reposer 20 minutes et séparez en 8.

Étalez avec un presse tortilla ou avec un rouleau. Cuire 1 minute de chaque côté dans une poêle très

chaude.

Guacamole

Ciselez finement l'oignon rouge et la coriandre.

Pressez la lime et taillez la tomate en petits dés.

Dans un cul-de-poule, mettez la chair des avocats et écrasez-la avec une fourchette.

Arrosez du jus de lime et de quelques gouttes de tabasco.

Salez et ajoutez le reste des ingrédients.

Mélangez puis réservez au frais.

Bon appétit!