

RECETTE

Tortilla/Galette de Wrap pour la Pâque Juive



PORTIONS: 9 TORTILLAS

PRÉPARATION: 40 MIN

CUISSON: 2-3 MINUTES

Ingrédients:

- 100 g de purée de patate douce cuite
- 100 g de farine de manioc
- 100 g de farine de tapioca
- 1/2 cuillère à café de sel
- 200 ml d'eau tiède

- Huile d'olive

Préparation:

- Placez tous les ingrédients secs dans un bol et fouetter ensemble.
- À l'aide d'une fourchette, écrasez la patate douce dans la farine, puis ajoutez l'eau tiède. Bien mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de farine en surplus dans le bol. Si c'est le cas, ajoutez un peu plus d'eau.
- Démoulez sur une surface de table et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit molle et malléable.
- Répartissez la pâte en boules de 55 à 60 g ou 9 morceaux égaux.
- Roulez chaque boule et conservez-la sous une serviette humide jusqu'au moment de travailler chacune d'entre elles.
- Huilez 2 morceaux de papier parchemin d'environ 8 ou 9" de diamètre. Votre papier peut être carré ou rond.
- Placer la boule de pâte entre les 2 papiers sulfurisés huilés et aplatir. Vous pouvez utiliser une presse à tortillas pour les presser en ronds très fins ou vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie et créer le même effet.
- Retirez le papier parchemin supérieur et placez la tortilla face vers le bas sur une poêle à frire chauffée. Le papier est sur le dessus et la pâte sur le moule. Laissez reposer quelques secondes, puis décollez le papier supérieur. Laissez la tortilla dorer un peu de chaque côté. Vous saurez qu'elle est prête lorsqu'il n'y aura plus de translucidité dans la tortilla.
- Empilez les tortillas/emballages de wrap avec du papier parchemin entre les deux pour qu'elles ne collent pas. Vous pouvez congeler et réchauffer ou utiliser immédiatement. Voir la vidéo pour plus de trucs et astuces.



SANS
GLUTEN