**TORTILLAS**

**Pour 6 pièces**

300g de farine

50g de beurre

100 à 120g d’eau

1 pincée de sel, de sucre

Pétrir l’ensemble des ingrédients jusqu’à obtention d’une pâte homogène (ajoutez l’eau progressivement)

Diviser la pâte en 6 (environ 6 pâtons de 80g chacun)

Appuyer avec la paume de la main chaque boule de pâte et laisser lever 30 minutes

Chauffez une poêle à crêpe sur le feu

Pendant ce temps étalez un boule de pâte en ovale ou en rond, très fine

Déposez la fajitas dans la poêle bien chaude

Laissez 30 seconde environ, vous verrez de belles bulles se former, retournez la et laissez à nouveau 30 secondes environ

Déposez sur une assiette et filmez immédiatement

Au moment de servir, réchauffez, toujours couvert d’un film, le nombre de fajitas nécessaire (2 si vous êtes 2) et renouveler si vous en voulez une autre …

**LA TABLE DES PLAISIRS**