

Tortilla chips au four



Le beau temps et la chaleur reviennent doucement alors voilà une belle idée pour ravir vos convives durant les apéritifs sur la terrasse ! Des tortilla chips fait maison ! C'est tout bonnement délicieux, croustillant à souhait. De plus ces tortilla chips sont beaucoup plus légères que celles qu'on trouve en magasin car je les ai réalisés au four ! Très simple et plutôt rapide à réaliser vous allez adorer faire vos tortilla chips maison et vos convives aussi !

Pour environ 8 personnes

Ingrédients:

200g de farine blanche + un peu pour le plan de travail

200g de farine de maïs

2 pincées de curry

1/4c. à café de piment doux

4 pincées de sel

Un peu d'huile neutre

Préparation:

Dans un bol, mélangez les deux farines avec les épices et le sel.

Versez par-dessus 250g d'eau bouillante et remuez vite avec une cuillère en bois. Terminez de mélangez à la main. Façonnez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer 30min au réfrigérateur.

Découpez la pâte en six portions égales et étalez-les en ronds très fins sur le plan de travail fariné.

Poêlez ces ronds de pâtes environ 1min30 par face avec un peu d'huile (l'idéal est d'utiliser une poêle à crêpes).

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Badigeonnez d'un peu d'huile les galettes puis découpez-les en triangles avec des ciseaux.

Répartissez les triangles sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et faites-les dorer environ 10min en les retournant à mi-cuisson.

A la sortie du four, laissez-les bien refroidir avant de les entreposer dans une boîte hermétique.