

Chili express et tortillas

Pour 4 personnes :
350 g de bœuf haché,
2 boîtes de haricot rouges,
2 boîtes de tomates concassées,
2 oignons rouges,
3 feuilles de laurier,
quelques brins de thym
et/ou de marjolaine, sel, poivre,
piment d'Espelette, paprika.

Pour 10 à 12 tortillas :
150 g de farine, 150 g de farine
de maïs, 1 c. à café de sel de
mer moulu, poivre.



Dans une grande cocotte ou casserole, faire revenir les oignons hachés dans 2 c. à soupe d'huile d'olive. Quand ils commencent à dorer, ajouter la viande et cuire quelques minutes à feu assez vif.

Baisser le feu, ajouter les boîtes de tomates, 1 verre d'eau, le laurier, la marjolaine. Saler et poivrer. Ajouter le paprika et le piment d'Espelette (plus ou moins en fonction du piquant que vous souhaitez). Laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 mn puis ajouter les haricots rouges préalablement rincés et égouttés. Laisse cuire encore environ 15 mn jusqu'à ce que la sauce réduise.

Pour les tortillas mélanger les deux farines et le sel.

Prendre environ 1 tasse d'eau tiède et incorporer peu à peu dans la farine en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajuster la quantité d'eau et commencer à pétrir à la main. La pâte doit être élastique et ne doit pas coller. Laisser reposer environ 1 heure.

Diviser la pâte en boules de la taille d'une petite poignée. Bien fariner le plan de travail et étaler les boules de pâte le plus finement possible. Bien fariner l'ensemble pour que cela ne colle pas. Faire chauffer une poêle antiadhésive et y cuire les tortillas sur les deux faces à feu assez vif. Quand des bulles se forment, retourner la galette et la cuire de l'autre côté.

Astuce : déposer les galettes au fur et à mesure sur une assiette posée sur le chili qui fini de mijoter à feu doux.

<http://histoiredepote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote 