



Tortillas & guacamole

Par le Chef José Luis Oviedo

LES ETAPES DE LA RECETTE

Pour les tortillas :

Mélanger la farine de maïs, l'eau, le sel et un peu d'huile dans un bol.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et uniforme. Si la pâte est collante, ajouter un peu de farine. Si au contraire elle est sèche et cassante, ajouter un peu d'eau.

A l'aide d'une presse à tortilla, placer une boule de pâte 45g entre les deux disques de papier sulfurisé et appuyer dessus pour former une tortilla ronde d'une quinzaine de centimètres.

Ouvrir la presse à tortilla et retirer le papier du dessus. Prendre la tortilla dans la main à l'aide du papier du dessous. Détacher délicatement le papier de la pâte.

Déposer la tortilla sur la plaque et cuire pendant 20 secondes environ. Puis retourner et continuer à cuire pendant 20 secondes jusqu'à voir apparaître des petites taches brunes. Retourner à nouveau et laisser cuire pendant 20 secondes.

Le temps de cuisson pour une tortilla est d'une minute environ.

Pour le guacamole :

Commencer par ajouter le jus de citron vert et le sel dans un molcajete (mortier).

Incorporer l'avocat et l'écraser légèrement avec le pilon. Couper les tomates et les oignons en petits dés. Hâcher finement la coriandre.

Ajouter les tomates, les oignons et la coriandre dans le molcajete et les écraser avec un peu d'huile. Assaisonnez le mélange selon vos préférences.

Servir le guacamole frais.

INGREDIENTS POUR 5 PERSONNES

Pour 20 tortillas :

200g Farine de maïs

44ml Eau

10g Sel

30ml Huile

Pour le guacamole :

4 Avocats

2 Tomates

2 Oignons

1 Botte de coriandre

2 Citrons verts

10g Sel

Le topping spécial :

Pour assaisonner le guacamole, José Luis Oviedo conseille de saupoudrer le guacamole avec du toxtomile grillé. Ces feuilles de maïs grillés sont utilisées traditionnellement dans la cuisson des tamales et apportent une touche fumée à la préparation.

@printemps

@elnopalparis

Avec la participation de SABRE, KAI et VICTORINOX