

MAKIS TERRE & MER WRAPS FAITS MAISON RILLETTES & TARTINABLES CAP Océan



👤 x4



INGRÉDIENTS

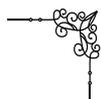
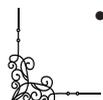
- Rillettes & Tartinables Cap Océan

Pour la pâte à wrap :

- 150g de farine de blé
- 150g de farine de maïs (pas de féculé de maïs)
- 15cl d'eau chaude

MATÉRIEL

- Une planche à découper
- Une spatule
- Un rouleau à pâtisserie
- Un saladier
- Une poêle
- Un couteau
- Une cuillère en bois
- Du papier sulfurisé (pas obligatoire)
- Du film plastique (pas obligatoire)



RÉALISATION

Dans un saladier, mélangez les 2 farines et faites un puits pour y ajouter l'eau chaude. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Sur un plan fariné, pétrissez la pâte pendant 10 mins. Divisez-la en plusieurs parts identiques. A l'aide d'un rouleau, écrasez les boules de pâte pour obtenir une galette bien fine (mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé si la pâte colle).

Faites cuire les galettes dans une poêle avec un peu de matière grasse et retournez-les dès que vous apercevez la pâte gonfler sur les bords. Une fois les galettes cuites, laissez refroidir.

Déposez les galettes sur une planche à découper, étalez les Rillettes et Tartinables, roulez les galettes comme pour un maki puis découpez les makis dans le rouleau. Vous pouvez réserver votre rouleau au frais enroulé dans du film plastique pour une meilleure tenue lors du découpage.

Dressez les makis dans une assiette ou sur une planche apéro.

