

TORTILLAS AUX RILLETTES DE THON MSC* CAP Océan 150G



|  x4 |

INGRÉDIENTS

Pour les tortillas (8 pièces) :

- 100g de farine de blé blanche
- 100g de farine de maïs
- 16cl d'eau tiède
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère à café de sel

Pour la garniture :

- 2 pots de Rillettes de Thon MSC* Cap Océan 150g
- 500g de tomates cerises
- 250g de billes de mozzarella
- 125g de pousses d'épinards
- De la ciboulette

MATÉRIEL

- Un saladier
- Un rouleau à pâtisserie
- Une poêle

RÉALISATION

Réalisez la pâte à tortillas :

Dans un saladier, mélangez les farines et le sel. Ajoutez l'eau tiède. Pétrissez, à la main ou au robot, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse et homogène.

Couvrez avec un torchon propre ou un film alimentaire. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.

Préparez la garniture :

Coupez les tomates cerises et les billes de mozzarella en deux. Ciselez finement la ciboulette. Disposez les différentes garnitures dans des bols.

Cuisez les tortillas :

Coupez la pâte à tortillas en huit portions égales. Sur le plan de travail fariné, étalez chaque portion très finement au rouleau à pâtisserie

Cuisez chaque tortilla dans une poêle antiadhésive bien chaude et sans matière grasse (environ 2 minutes de chaque côté). Les tortillas doivent être dorées sur chaque face.

Déposez les tortillas dans une assiette et recouvrez avec un couvercle ou une autre assiette pour ne pas qu'elles ne se dessèchent.

Garnissez chaque tortilla avec les Rillettes de Thon MSC* Cap Océan 150g, quelques morceaux de tomates cerises et de mozzarella et quelques pousses d'épinards.

Pliez à votre convenance, et dégustez !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.