


CHIPS DE TORTILLA AU CURCUMA

Préparation	35min
Cuisson	15min
Total	50min
Difficulté	



Ingrédients :

250 g de farine de maïs	1 cuillère à café de curcuma moulu FUCHS
175 ml d'eau chaude	2 L d'huile végétale pour la friture
1 cuillère à café de sel	Sel

Préparation :

1. Pour la tortilla, mélanger dans un saladier la farine de maïs, le curcuma, le sel et l'eau, puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Laisser reposer 15 minutes.
2. Envelopper les deux parties de la pâte à tortilla dans du film alimentaire.
3. Former des boules de pâte d'env. 3,5 cm de diamètre, les poser au milieu de la pâte à tortilla et presser fort 2 fois. Démouler délicatement la galette ainsi obtenue.
4. Dans une poêle sans huile, cuire les tortillas à feu moyen une minute de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dures et sèches.
5. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole, découper chaque tortilla en 4 morceaux et les faire frire jusqu'à ce que les chips soient croustillants.
6. Égoutter les chips de tortilla sur du papier absorbant et saler à convenance. Pour accompagner les chips de tortilla, nous recommandons deux grands classiques de la cuisine tex-mex, à savoir la sauce piquante à la tomate et le guacamole.

Astuce : en filtrant l'huile de friture froide à l'aide d'un filtre à café en papier, il est possible de la réutiliser ultérieurement.

