



Nachos fait maison

Ingrédients :

- 100gr de farine de blé
- 100 gr de farine de maïs
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 8 cl d'eau
- 1 cuillère à café de sel fin
- 1 cuillère à soupe de paprika

Préparation :

- Préchauffer le four à 200° C (Th.8).
- Dans un saladier mélanger les deux farines et une pince de sel. Bien mélanger pour avoir un mélange homogène.
- Ajouter l'huile et l'eau et pétrir pour obtenir une boule de pâte homogène .
- Mélanger le reste de sel et le paprika pour obtenir un mélange homogène.
- Etaler finement la pâte et saupoudrer du mélange sel-paprika. Passer le rouleau à pâtisserie pour faire pénétrer les épices.
- Découper en triangle et enfourner pour 8 à 10minutes. Bien surveiller la cuisson pour que les nachos restent bien jaune et ne brunissent pas !
- Faire refroidir sur une grille et déguster !