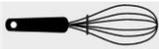


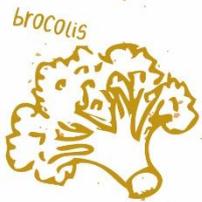
Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 5 mn



Temps de cuisson : 5 mn



La Recette Pas à Pas:

Tortilla à l'avocat



Ingrédients pour 3 à 4 tortillas

- 2 avocats bien mûrs
- 1 œuf
- 3 C.A.S de farine
- Sel / Poivre

1. Faire chauffer le four à 160 °C
2. Mixer les avocats puis mélanger l'œuf, la farine, le sel et le poivre.
3. Sur une plaque qui va au four, déposer une feuille de papier sulfurisé. Déposer une petite quantité de préparation, et recouvrir d'une autre feuille de papier.
4. Avec le fond d'une casserole, faire une légère pression afin de former votre tortilla.
5. Placer votre plaque dans le four pendant environ 10 minutes. La tortilla est cuite lorsqu'elle peut se détacher toute seule.

