



Tortilla à la Pomme

Recette Visuelle
par DAREBEE
 darebee.fr

2 pommes
2 tasses ~ 400ml d'eau
1 c.à.s de farine de riz
2 tortillas

AMÉLIOREZ ! Ajoutez ¼ de c.à.c de cannelle.

PLUS DE DOUCEUR ! Ajoutez 2 c.à.s de sirop d'érable.

2 PORTIONS

1



2



3



4



INSTRUCTIONS

1. Coupez les pommes en petits dés. Mettez les pommes et 1 tasse d'eau dans une petite casserole, ainsi que la cannelle et le sirop d'érable, si vous voulez. Cuisez à feu vif jusqu'à ce que les pommes soient complètement cuites.

2. Mélangez la farine de riz dans 1 tasse d'eau et l'ajoutez aux pommes. Bien mélangez et laissez cuire encore 2 minutes.

3. Déposez ½ du mélange de pommes sur une tortilla. Répétez avec la deuxième. Pliez-les en deux.

4. Faites frire les tortillas pliées pendant 2 minutes, de chaque côté - jusqu'à ce qu'elles soit bien grillées. Coupez en deux et servez chaud.