

## PÂTE A WRAPS

- **Type de plat** : Pâte
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 4 mn



## Ingrédients pour 8 wraps

- **400 g de farine**
- **15 cl d'eau**
- **1 petite cuillère à café de sel**
- **10 cl d'huile d'olive**

## Étapes de préparation

1. Commencer par mélanger la farine et le sel puis ajouter l'huile d'olive et mélanger le tout.
2. Incorporer peu à peu l'eau et pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte (si la pâte est réalisée au robot, celle-ci doit se décoller des parois).
3. Former 8 petites boules de tailles égales et laisser lever 30 min environ couvert d'un linge humide.
4. Étaler les boules en galettes très fines (c'est là que réside la difficulté, les galettes doivent être extrêmement fines).
5. Faire chauffer une poêle à feu vif et faire cuire les galettes 30 secondes de chaque côté (en général, après la deuxième galette, 20 secondes par face suffisent).
6. Laisser refroidir et farcir avec la garniture de votre choix. Rouler la galette et tailler en biseau les extrémités.

