

# BANDES DE TORTILLA



Nées dans les cuisines mexicaines traditionnelles, les lanières de tortilla ont d'abord été créées comme un moyen astucieux de réutiliser les restes de tortillas de maïs - tranchées en fines lanières et frites pour couronner la soupe de tortilla classique.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
  - **Temps de cuisson:** 5 mins
  - **Portions:** 6
- 

## Ingredients

- 6 tortillas de maïs jaune\*
  - ½ tasse d'huile végétale
  - sel selon le goût
- 

## Préparation

### Etape 1

Empiler 2 tortillas de maïs sur une planche à découper et les couper en bandes d'environ ½ pouce d'épaisseur et en morceaux de 2 pouces de long.

### Etape 2

Faire chauffer l'huile dans une petite poêle à frire à feu moyen-vif. Une fois que l'huile est chaude, ajoutez délicatement les bandes de tortilla par lots, quelques-unes à la fois. Veillez à ce qu'elles soient disposées en

une seule couche afin qu'elles cuisent uniformément sans encombrer la poêle.

### **Etape 3**

Faites frire chaque lot de lanières jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. La première fournée peut prendre environ 2 minutes pour devenir croustillante, mais chaque fournée suivante ne prendra que 45 à 60 secondes de cuisson.

### **Etape 4**

Une fois que les lanières sont croustillantes, les retirer rapidement à l'aide d'une cuillère à trous ou de pinces et les transférer dans une assiette recouverte d'une serviette en papier. Saupoudrez immédiatement de sel chaque lot de lanières pendant qu'elles sont chaudes.

### **Etape 5**

Lorsque vous en êtes à la dernière fournée, il se peut que vous deviez baisser un peu le feu car l'huile est alors très chaude. Dégustez ces bandes de tortilla avec votre recette préférée.