

Ingrédients (pour 8 wrap):

- 450 g de farine + un peu pour le plan de travail (ici semi-complète)
- 1 cac à café de sel
- 50g de beurre ou d'huile d'olive
- 250 g d'eau tiède

Commencer par mélanger la farine et le sel puis ajouter l'huile ou le beurre et mélanger le tout. Incorporer peu à peu l'eau et pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.

Former 8 petites boules de tailles égales et laisser lever 30 min environ couvert d'un linge humide.

Étaler les boules en galette très fines. 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). Laisser refroidir et farcir avec la garniture de votre choix.