

## Pause/Goûter

### La galette des Indiens navajos

**Ingrédients :** 440 g de farine, 2 cuillerées à café de levure, 1/2 cuillerée à café de sel, 3 cuillerées à soupe d'huile, 130 ml d'eau, 2 cuillerées à soupe de miel, 500 g de margarine, 100 g de sucre en poudre, 2 cuillerées à café de cannelle, de la noix de muscade.

**Préparation :** Mélangez dans un récipient la farine, la levure et le sel. Ajoutez l'huile, l'eau et le miel et laissez reposer 5 mn, couvert.

Mettez la margarine dans une friteuse ou une poêle assez profonde et faites chauffer. Trempez un petit bout de bois dans l'huile : si des bulles se forment, l'huile a atteint la bonne température.

Divisez la pâte en 15 morceaux. Enduisez vos mains de farine et façonnez des boules. Aplatissez les boules afin qu'elles aient une épaisseur de 1 cm. Mettez 4 morceaux à la fois dans la poêle (pas davantage) et faites revenir chaque côté pendant 2 mn pour que la galette soit croustillante. Egouttez les galettes sur du papier absorbant. Mélangez le sucre en poudre, la cannelle et la noix de muscade. Mettez-les dans une passoire et saupoudrez-en les galettes.

Temps de préparation : environ 60 mn

### Tacos farcis

**Farce :** Préparez de la viande hachée avec des haricots (ou petits pois), du paprika etc... Mettez-en une louche sur le taco. Ajoutez une petite cuillerée de crème fraîche. Enroulez comme vous le feriez avec un journal, dégustez en vous servant d'un couteau et d'une fourchette. Servez avec de la salade. Si vous mangez avec les doigts, roulez le taco en forme de cornet, n'oubliez pas les serviettes et un grand seau d'eau pour vous laver les mains !