

Tortilla

Ingrédients pour 2 personnes

- 400g de pomme de terre à chair ferme (type Amandine, Charlotte, Pompadour, Ratte, Roseval)
- 3 Œufs
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre
- Selon votre goût : ail, herbes de Provence, etc.



Préparation

- Épluchez les pommes de terre, rincez-les à l'eau claire, puis coupez-les en très fines rondelles en vous aidant d'une mandoline.
- Dans une grande poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et faites-y revenir les pommes de terre en remuant régulièrement pendant 10 min.
- Cassez les œufs dans un saladier, salez et poivrez et ajoutez vos épices.
- Pelez et ciselez l'oignon et ajoutez-le dans la poêle avec les pommes de terre, puis poursuivez la cuisson à feu doux pendant 5 min environ, en remuant pour que les pommes de terre ne grillent pas. Versez les pommes de terre cuites et les oignons dans le saladier et mélangez bien avec les œufs.
- Versez 1 cuillère à soupe d'huile dans la poêle. Une fois l'huile chaude, ajoutez la préparation œufs + pommes de terre. Étalez-la de façon uniforme. Laissez cuire sur feu moyen 5 min.
- Lorsque le dessous est cuit, faites glisser la tortilla sur une assiette plus grande que la poêle. Mettez la poêle à l'envers sur l'assiette et retournez-la. La partie de la tortilla non cuite doit être face à la poêle pour la retourner. Poursuivez la cuisson toujours sur feu moyen pendant 5 min.
- Quand la tortilla est cuite, faites-la glisser dans un plat et servez immédiatement.



Vous pouvez également la faire cuire au four : déversez votre appareil à omelette dans un plat huilé allant au four et enfournez pendant 1 heure th.5 (150°C).



Accompagnez la tortilla d'une poêlée de légumes, d'une ratatouille ou d'une piperade.



Vous pouvez ajouter dans la tortilla des poivrons, champignons, herbes aromatiques, du jambon.