

Tortilla de pomme de terre

CUISIMAGES

Réf :
6502

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 6 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 4 oeufs
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Pelez et coupez finement l'oignon.
Faites le dorer dans une poêle avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive sur feu doux pendant 5 min.



Epluchez les pommes de terre et coupez les en fines rondelles. Ajoutez les dans la poêle avec l'oignon.

Ajoutez 5 cuillères à soupe d'huile d'olive et laissez cuire à couvert sur feu doux pendant 20 min.
Mélangez de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois.
(Les pommes de terre sont cuites lorsqu'on peut les écraser facilement avec la spatule)



Dans un bol, cassez et mélangez les œufs.
Salez et poivrez.

Ajoutez l'omelette sur les pommes de terre.
Laissez cuire sur feu très doux.



Lorsque l'omelette commence à se former sur les bords, la retourner sur une assiette pour la cuire de l'autre côté.
Ajoutez de l'huile pour cuire l'autre face si nécessaire.

Coupez la tortilla froide en dés, piqués de cure dent et servez à l'apéritif.



Conseils

Variante

Vins

Pour dîner, on peut servir la tortilla accompagnée d'une salade verte.