



TORTILLA DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Pommes de terre	450 g	900 g
Oignon	½ pièce	1 pièce
Œufs	4 œufs	8 œufs
Paprika	¼ cuillère à café	½ cuillère à café
Salade batavia	½ salade	1 salade

Dans votre placard :

Huile d'olive

Sel

Poivre



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

1. La préparation des pommes de terre

- Faites bouillir une grande casserole d'eau. Epluchez, lavez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes d'1 cm (plus les morceaux seront gros, plus le temps de cuisson sera long). Plongez les cubes de pommes de terre dans l'eau bouillante 5 minutes.
- En attendant, épluchez et coupez l'oignon, et lavez la salade. Dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive, faites revenir l'oignon. Ajoutez les pommes de terre bien égouttées et saisissez jusqu'à ce qu'elles prennent une belle coloration (environ 10 à 15 minutes). Salez et poivrez.

2. La tortilla

- Dans un bol, fouettez les œufs avec du sel et du poivre ainsi que le paprika. Versez sur les pommes de terre et cuire à feu moyen 3 minutes (au besoin, couvrez pour faciliter la cuisson). Retournez la tortilla sur une assiette d'un coup sec, remettez dans la poêle et faites ainsi cuire l'autre face 2 à 3 minutes.
- Servez immédiatement la tortilla coupée en parts, comme un gâteau, accompagnée de salade verte.
- Bonne dégustation !

3. Le mot du Chef

- Voici une recette aux influences hispaniques qui vous transportera dans une ambiance chaleureuse. En Espagne, la composition des tortillas est déclinée à l'infini : n'hésitez pas à tester avec des morceaux de poivrons, des courgettes grillées, un peu de fromage ou tout autre ingrédient de votre choix.
- La cuisson des tortillas peut également se faire au four mais vous aurez plus de facilité à contrôler la cuisson et à éviter le dessèchement avec une cuisson à la poêle.

