




TORTILLA AU CHORIZO, OIGNONS NOUVEAUX ET PETITS POIS

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Oeufs	2	4
Pommes de terre	300 g	400 g
Chorizo fort	½ pièce	½ pièce
Gousse d'ail	1	1
Persil plat	¼ botte	¼ botte
Oignons nouveaux	1	2
Petits pois	50 g	80 g



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 20 mn

1. Préparation des légumes et du chorizo

- Pelez les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles pas trop épaisses (maximum 1 cm).
- Pelez l'ail et le hacher finement.
- Rincez et ciselez le persil.
- Rincez et émincez l'oignon nouveau.
- Ecossez les petits pois.
- Coupez le chorizo en rondelles de 1/2 cm.

2. Cuisson

- Dans une casserole d'eau bouillante faire cuire les petits pois pendant environ 6 minutes. Puis égouttez dans une passoire.
- Pendant la cuisson des petits pois, faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire blondir les pommes de terre. Ajoutez l'ail, le chorizo, le persil et les oignons nouveaux.
- Mélangez encore 3 minutes puis retirez du feu.
- Préchauffez votre four à 160°C.
- Fouettez les œufs avec le sel, y ajouter le mélange « pommes de terre / chorizo / légumes » et mélangez bien.
- Versez la préparation dans un plat et finir de cuire au four, pendant environ 20 minutes.

3. Dressage

- Coupez la tortilla en parts égales puis dressez les dans une assiette.
- Bonne dégustation de cette tortilla printanière !

