



COMME UNE TORTILLA, OMELETTE AUX CHIPS, SALADE SUCRINE ET PIQUILLO

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Chips	50 g	100 g
Oeufs	4 pièces	8 pièces
Piquillo à l'huile	120 g	240 g
Salade sucrine	3 pièces	5 pièces
Huile d'olive	3 cl	6 cl
Beurre	20 g	40 g



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 15 mn

1. La tortilla

- Taillez les piquillo en lanières.
Cassez les œufs dans un bol, les battre et ajoutez du sel.
- Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive puis faire revenir les lanières de piquillo, ajoutez ensuite les oeufs battus. Mélangez, lorsque l'omelette commence à prendre, ajoutez ensuite les chips en les mélangeant à l'omelette (n'hésitez pas à casser les chips, qu'elles puissent bien se mélanger). Puis baissez le feu (doux) et ne plus mélanger, laissez une croûte se former au contact de la poêle.
- Utilisez un couvercle ou une grande assiette puis retournez la tortilla, à l'aide de la spatule, reformez les bords puis ajoutez le beurre sur le pourtour de la tortilla. Laissez cuire à nouveau à feu doux.

2. La salade

- Lavez la sucrine puis retirez les feuilles les unes après les autres. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

3. Dressage

- Sur une assiette, disposez la tortilla puis disposez des feuilles de sucrines.
- Bonne dégustation !

