



tortilla aux pommes de terre

*A servir chaud ou froid:
délicieux en toute occasion*

Ingrédients (4 portions)

- 4 pommes de terre à chair ferme, p. ex. Charlotte, épluchées
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 oignon blanc, en rondelles
- 4-6 minipic, finement coupés
- ½ bouquet de persil plat, haché
- 6-8 œufs frais
- Un peu de sel
- Poivre du moulin

Préparation

Couper les pommes de terre en fines tranches ou les tailler à la mandoline. Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une grande poêle à frire antiadhésive. Ajouter les pommes de terre, laisser rôtir environ 10 minutes à chaleur moyenne en retournant régulièrement.

Ajouter l'oignon et les minipic, étuver brièvement à chaleur moyenne. Saupoudrer le 2/3 du persil sur la préparation.

Epicer et battre les œufs, verser dans la poêle. Laisser prendre à petit feu et à moitié à couvert.

Retourner à l'aide d'une assiette. Verser le reste de l'huile d'olive dans la poêle, ajouter la tortilla et cuire l'autre face.

Dégustation : découper la tortilla en morceaux ou en dés. Servir en plat principal chaud avec de la salade ou en apéro/snack froid.