



## « Tortilla » ou omelette espagnole Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 6 grosses pommes de terre
- 2 oignons
- 25 cl d'huile d'olive extra vierge
- 6 œufs
- Sel

(possibilité d'y ajouter en garniture du poivron, du chorizo, selon vos souhaits)

### Préparation :

- Eplucher les pommes de terre, puis les couper en fines rondelles, puis peler et émincer les oignons,
- Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, y déposer les pommes de terre progressivement,
- Disposer une 1<sup>ère</sup> couche de pommes de terre puis une couche d'oignon, puis terminer par une dernière couche de pommes de terre, saler légèrement chaque épaisseur
- Cuire à feu doux pendant environ 25 minutes, en retournant de temps en temps les légumes
- Préparation pendant la cuisson : battre les œufs et les saler dans un saladier.
- Sortir et égoutter les pommes de terre de la poêle et les mélanger avec les œufs. Mélanger le tout, et laisser reposer 15 minutes. Conserver l'huile de cuisson de la poêle
- Chauffer la poêle déjà utilisée, dès qu'elle devient très chaude verser la préparation pommes de terre/œufs
- Faire cuire sur feu moyen en secouant régulièrement la poêle
- Retourner la tortilla qui se forme avec l'aide d'un couvercle. Ajouter de l'huile si besoin pour éviter que la tortilla ne colle au fond de la poêle. Chaque côté doit être doré.
- Présenter la tortilla dans un plat
- La tortilla se déguste chaude ou froide, selon vos envies.

