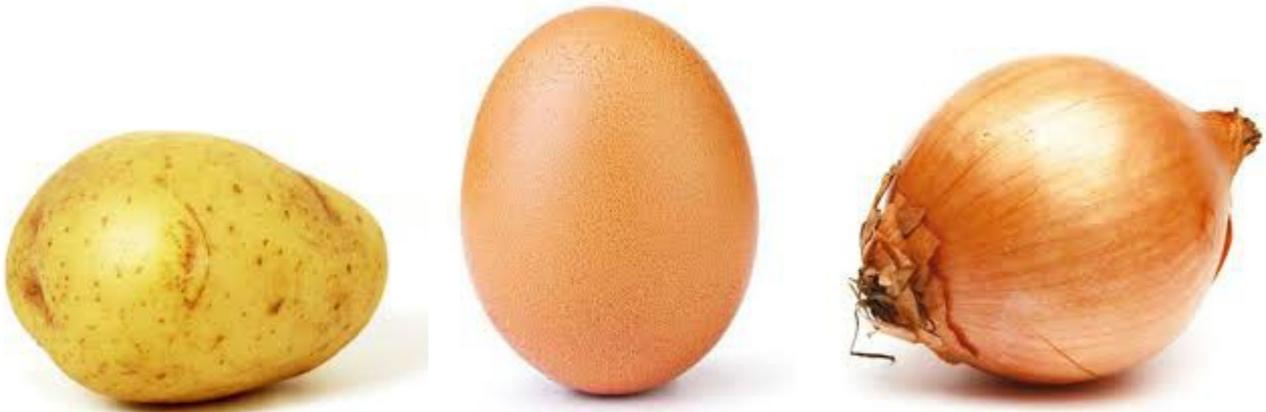


Tortilla



Ce plat a un côté réconfortant, il fait du bien au moral.

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20min Cuisson : 20min

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre Bintje, Agatha ou Nicolas (environ 3 pièces)
- 250 g d'oignons doux (environ 2 pièces)
- 1 gousse d'ail
- 1 botte d'oignons verts
- 12 œufs de poule
- Sel
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive 1 CS
- 50 g Beurre

Recette :

- Couper les pommes de terre en cubes de 1 cm, émincer les oignons, écraser la gousse d'ail.
- Blanchir les pommes de terre à l'eau bouillante.
- Égoutter-les sans les passer sous l'eau froide.
- Faire sauter les pommes de terre encore chaudes dans une poêle avec de l'huile chaude et du beurre.
- Ajouter les oignons émincés et cuire tout ensemble, bien fondant et la gousse d'ail vers la fin.
- Battre les œufs, saler et pimenter.
- Ciseler le vert des oignons nouveaux et ajouter aux œufs.
- Verser les œufs battus dans la poêle avec les pommes de terre et les oignons.
- Cuire d'un côté, retourner comme une crêpe, ou avec une assiette, puis cuire de l'autre côté.
- Couper en quartiers. Déguster.

Recette extraite de l'émission « on va déguster » de François régis Gaudry sur France-Inter :

Auteur :

- Eric Robert, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2000