

CONTRÉE QUATRE VENTS : TORTILLA



Pour préparer un petit apéro sympa et récupérer les oeufs que tu as utilisés pour les bombes fleuries, voici une recette de Tortilla !



Ingrédients

- 6 œufs (que tu as récupérés de la guérilla jardinière)
- 4 pommes de terre moyennes
- 1/2 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel/ poivre

1 Bats les œufs en omelette dans un saladier en ajoutant le sel, le poivre.



2 Coupe l'oignon en fines lamelles, les pommes de terre en carrés et garde-les sur le côté.



Petit conseil :

Attention ! Les pommes de terre ne doivent en aucun cas baigner dans l'huile. On doit retourner fréquemment et surveiller la cuisson.

3 Fais chauffer de l'huile dans une poêle, lorsque l'huile est chaude, fais-y cuire les pommes de terre à feu doux et dore-les en fin de cuisson (vérifie la cuisson avec la pointe d'une fourchette) à feu moyen.



4 Ajoute et fais rissoler les oignons et l'ail.



5 Verse les œufs battus en omelette dans la poêle.



6 Retourne l'omelette sur l'autre face (soit à l'aide d'une assiette, soit en la découpant en quatre morceaux et en les retournant avec une spatule) et cuis-la.



7 Cette tortilla se déguste aussi bien chaude que froide. Bon appétit !



D'autres idées de recettes
sur www.cuisineaz.com.