

Tortilla

Portions : 6 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 40 minutes

4 à 6 œufs

1 poivron rouge

1 poivron vert

1 oignon

2 belles pommes de terre

piment d'espelette ou épice à paëlla

huile d'olive

sel

poivre



Eplucher les pommes de terre et les cuire à l'eau. Au terme de la cuisson, les égoutter.

Emincer les poivrons et l'oignon. Dans une poêle, faire suer les légumes avec un filet d'huile d'olive.

En cours de cuisson, ajouter les épices et laisser cuire quelques minutes de plus. Bien mélanger en cours de cuisson afin de ne pas faire colorer les légumes. Au terme de la cuisson, égoutter les légumes dans une passoire.

Tailler en cubes les pommes de terre cuites et refroidies.

Dans un récipient, casser les œufs entiers. Saler et poivrer. Battre énergiquement au fouet. Ajouter les pommes de terre et les légumes cuits.

Bien mélanger avec une fourchette. Rectifier l'assaisonnement.

Verser la préparation dans une poêle chaude.

Cuire à feu doux en veillant à décoller de temps en temps la tortilla de la poêle avec une maryse.

A mi-cuisson, retourner la tortilla pour cuire l'autre face. Pour ne pas la casser, le mieux est de la retourner sur une grande assiette et de la faire glisser à nouveau dans la poêle.

Au terme de la cuisson, la détailler en cubes avant de la servir tiède ou froide accompagné d'une salade par exemple