



TORTILLA ESPAGNOLE

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes, cuisson 30 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------|--|
| 800 gr | De pommes de terre en fines rondelles |
| 1 c.à.soupe | D'huile d'olive |
| 1 | Gros oignon (200 gr) finement émincé |
| 200 gr | De chorizo en fines tranches |
| 6 | Œufs |
| 300 ml | De crème fraîche |
| 4 | Oignons nouveaux grossièrement émincés |
| 25 gr | De mozzarella grossièrement râpée |
| 30 gr | De cheddar grossièrement râpé |

Recette :

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante, à la vapeur ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres. Egouttez-les.
2. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle, faites revenir l'oignon en remuant jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le chorizo et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Egouttez le tout sur du papier absorbant.
3. Battez les œufs dans un bol avec la crème, les oignons nouveaux, la mozzarella et le cheddar. Incorporez les pommes de terre et le chorizo.
4. Versez le mélange dans une poêle chaude légèrement huilée et faites cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce que la tortilla soit prise. Retournez-la doucement sur une assiette et faites-la glisser dans la poêle. Poursuivez la cuisson environ 5 minutes à découvert jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.

Février 2013 Jean-Daniel Légeret – Roland Maillard – Christophe Sottas – Nicolas Baumann