Catégorie: "plat"



Tortilla (omelette espagnole)



(recette proposée par Pierre Lalot - janvier 2017)

Pour 4 personnes - PREPARATION: 40 min

Ingrédients

- 8 œufs
- 2 oignons (moyens)
- 5 pommes de terre (moyennes)
- Huile d'olive
- Sel, poivre



- 1. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau bouillante salée (1).
- 2. Eplucher et émincer les oignons en fines lamelles.
- 3. Dans une poêle huilée, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents (2). Poivrer.
- 4. Eplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux.
- 5. Mélanger dans la poêle oignons et pommes de terre, à feu doux.
- 6. Battre les œufs. Saler et poivrer. Verser les œufs battus sur le mélange.
- 7. Remonter le feu, pas trop. Laisser dorer d'un côté. Retourner l'omelette (3) pour qu'elle dore de l'autre côté.
- 8. Servir l'omelette avec une salade verte (4).

Commentaires:

- (1) Généralement, les recueils de recettes indiquent des pommes de terre crues qui seront à faire cuire à la poêle. L'utilisation de pommes de terre cuites en robe des champs donne plus de moelleux à l'omelette. Je tiens cette façon de faire d'une mamie pèlerine rencontrée en Espagne sur le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle!
- (2) Pour se faire pardonner de vous avoir piqué les yeux, les oignons en cuisant régaleront vos sens olfactifs d'une délicieuse odeur !
- (3) C'est une opération délicate ...! Couvrir la poêle avec un plat; retourner l'ensemble d'un coup... Ouf! Faire glisser l'omelette dans la poêle.
- (4) La tortilla peut également se déguster froide.