Tortilla aux Pommes de terre

Plat | 2 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 25 min. | Total 35 min.

La tortilla de mamie Hélène qui a bercée mon enfance.

Ingrédients

- **4** Oeuf
- **2** pomme de terre
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

1. Faire revenir les pommes de terre coupées en lamelles dans une grande poêle avec un peu d'huile chaude à feu vif pour les faire dorer. Ensuite baisser le feu et les laisser cuire une vingtaines de minutes jusqu’a ce qu’elles soient fondantes. Pour ne pas qu’elles accrochent on peut ajouter un petit peu d’eau au fond de la pôele.
2. Lorsqu'elles commencent à être fondantes mélanger en écrasant avec la spatules pour les rendre plus tendres.Une fois cuite transvaser dans une poêle plus petite.
3. Dans un bol, battre les œufs à la fourchette jusqu'à obtenir une préparation légèrement mousseuse et assaisonner de sel, muscade et poivre.
4. Ajouter le mélange sur les pommes de terres et mélanger avec la spatule comme pour faire une brouillade.
5. Une fois les oeufs un peu pris, se servir d’une assiette pour retourner la tortilla et la laisser cuire 2-3 minutes sur l'autre face.

Tags

végétarien | sans gluten | sans lactose | méditerranéen | économique | estival