

Tortillas espagnole

Pour 2 personnes

- 6 œufs
- 500g de pommes de terre
- 20cl + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et piment d'Espelette en poudre.



■ *Omelette aux pommes de terre à l'espagnole*

Servir: Vous pouvez servir cette omelette chaude en plat principal, ou froide, découpés en cubes pour un apéro.

Variation

Vous pouvez ajouter du chorizo, du poivron ou des oignons.

■ Epluchez les pommes de terre, et coupez-les en petits cubes ou en fines rondelles.

■ Faites chauffer les 20cl d'huile dans une grande poêle, ajoutez les pommes de terre, salez et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, en les remuant pour qu'elles n'accrochent pas.

■ Battez les œufs, ajoutez un peu de piment, et les pommes de terre préalablement égouttées.

■ Dans une poêle, faites chauffer la cuillère à soupe d'huile. Versez la préparation, et cuisez l'omelette doucement en décollant les bords quand elle commence à coaguler et en les ramenant vers le centre. A l'aide d'une assiette, retournez l'omelette, et terminez la cuisson sur l'autre face.