



SNACK

TORTILLA-DE-NOELIA- POUR-LA SOIRÉE-COLOC



INGRÉDIENTS

POUR 4
PERSONNES

PRÉPARATION

35 MINUTES

Utensil de cuisson:

poêle adaptée au four
(avec poignée en métal)

- 5 cs** d'huile de colza HOLL
- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 1 cc** de sel
- 1** oignon
- ½ botte** de fines herbes variées par ex. persil, aneth, menthe
- 250 g** de petits pois congelés ou fraîchement écosés

LIASON

- 8** œufs
- ¼ cc** de sel
- poivre
- 3 cs** d'huile de colza HOLL, pour saisir

POUR SERVIR

- Germes de petits pois
- Quelques petites feuilles de menthe

1

Couper les pommes de terre en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive à bords hauts, cuire les pommes de terre 15 à 20 minutes environ à couvert, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.

2

Pendant ce temps, couper l'oignon en fines rondelles et hacher grossièrement les herbes. Ajouter-les avec les petits pois aux pommes de terre. Faire étuver brièvement et répartir les légumes uniformément dans la poêle.

3

Préchauffer le four à 200° C (chaleur supérieure). Battre les œufs dans un saladier. Saler et poivrer. Verser la liaison sur les pommes de terre. Laisser prendre 3 minutes environ. Déposer la tortilla dans la poêle au four et laisser prendre 10 minutes environ. Garnir d'herbes et de pousses de petits pois avant de servir.

TIPP

C'est aussi délicieux à déguster froid le lendemain.