



SNACK

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



### INGRÉDIENTS

#### POUR 4 PERSONNES

35 MINUTES

Utensil de cuisson: poêle adaptée au four (avec poignée en métal)

- 5 cs** d'huile de colza
- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 1 cc** de sel
- 1** oignon
- 1/2 botte** de fines herbes variées (par ex. persil, aneth, menthe)
- 250 g** de petits pois congelés ou fraîchement écosés

#### LIASON

**8** œufs

**1/4 cc** de sel

Poivre

**3 cs** d'huile de colza, pour saisir

## **POUR SERVIR**

Germes de petits pois

Quelques petites feuilles de menthe

# PRÉPARATION

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 degrés (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.