

Tortilla



Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 3 ou 4 pommes de terre moyennes
- ½ oignon
- 3 gousses d'ail
- 6 œufs
- 250 ml d'huile d'olive
- Sel



Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Au besoin, aidez-vous d'une mandoline.



Dans une poêle de 20 cm de diamètre, versez l'huile d'olive. Chauffez sur feu modéré et mettez les gousses d'ail non épluchées. Quand celles-ci commencent à faire des bulles, ajoutez les pommes de terre. Laissez mijoter sur feu doux pour les cuire sans les dorer, une dizaine de minutes.



Hachez finement le demi-oignon et ajoutez-le aux pommes de terre. Laissez cuire de nouveau le tout, toujours sur feu doux.



Quand les pommes de terre sont cuites, (la chair est tendre, mais non dorée) ôtez-les de la poêle avec une écumoire. Enlevez également les gousses d'ail (vous pouvez les garder pour les déguster plus tard).



Cassez les œufs dans un grand bol, fouettez à la fourchette et salez à votre goût.



Ajoutez les pommes de terre égouttées aux œufs battus. Mélangez bien car les œufs vont très légèrement cuire avec la chaleur des pommes de terre.

Débarrassez l'huile d'olive de la poêle en en laissant une petite quantité (une ou deux cuillerée(s) à soupe). Faites chauffer sur feu modéré puis versez la préparation dans la poêle.



Laissez ensuite cuire avec un couvercle. Quand le dessous commence à légèrement dorer, placez une assiette plate ou un plat sur la poêle. Retournez d'un coup puis transvasez délicatement la tortilla inversée dans la poêle.



Laissez cuire l'autre côté en rabattant avec une fourchette ou une cuillère le bord inférieur sous la tortilla.

Quand la tortilla est cuite, placez-la sur un plat de service. Coupez-la en cubes ou en tranches et dégustez-la chaude ou froide.

