

Tortilla espagnole

Ingrédients :

- 12 œufs
- 12 pommes de terre
- 1 oignon
- huile
- sel



Préparation :

- Couper les pommes de terre en tout petits bouts, émincer l'oignon, mélanger dans un saladier avec du sel.



- Faire chauffer l'huile.
(beaucoup ! :1 ou 2 cm dans la poêle)

Faire rissoler les pommes de terre et l'oignon dans l'huile bouillante, tester la cuisson des pommes de terre puis les remettre dans un plat.



- Casser les œufs et les battre dans un autre plat, avec du sel.



- Cuire (avec un peu d'huile) la préparation, placer un couvercle sur la poêle , préparer une assiette plus grande que la poêle.



- Retourner la tortilla dans l' assiette et cuire à nouveau l'autre face (avec un peu d'huile), vérifier la cuisson en soulevant un bord, puis faire glisser la tortilla dans l'assiette pour la servir.

