



Assez facile
20 mn de préparation
25 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'une poêle antiadhésive de +/- 25 cm de diamètre (mais adaptez selon vos goûts : plus la poêle sera petite, plus la tortilla sera épaisse) et d'une mandoline (ou d'une râpe).

- 600 g de pommes de terre (à chair ferme)
- 5 œufs
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Il y a souvent des oignons dans les recettes de tortilla, vous pouvez donc rajouter 1/2 à 1 oignon émincé que vous poêlerez avec les pommes de terre. Pour ma part, je préfère, comme Cyril Lignac ;-), la version sans ! Vous pouvez également mettre de fines tranches de chorizo mais ce ne sera pas léger... Enfin, vous pouvez rajouter des girolles - que vous poêlerez 10 mn - avec un peu de parmesan râpé et au dernier moment, de la ciboulette finement ciselée.

1. Épluchez les pommes de terre et à l'aide d'une mandoline (ou d'une râpe), coupez-les en fines tranches.
2. Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer 4 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire doucement pendant +/- 15 mn, en remuant en cours de cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Salez et poivrez.
3. Dans un saladier, battez les œufs. Salez et poivrez. Ajoutez les pommes de terre et remuez délicatement.
4. Dans une poêle antiadhésive (pas trop grande pour que la tortilla soit épaisse), faites chauffer 2 c. à soupe d'huile. Versez la préparation et faites cuire 5 mn à feu vif. Posez une assiette sur la poêle et retournez-la. Faites alors glisser la tortilla dans la poêle et faites cuire l'autre face pendant 3 à 4 mn (en fonction de la taille de votre poêle et si vous aimez la tortilla bien cuite). Dressez sur une assiette et laissez tiédir avant de découper des cubes que vous servirez aussitôt.



Cela n'est pas si facile de retourner une tortilla ! Utilisez donc impérativement une poêle antiadhésive, décollez les bords de la tortilla avec une spatule en bois avant de la retourner. Prenez une grande assiette ou un plat d'un diamètre supérieur à celui de la poêle. D'une main, maintenez l'assiette au-dessus de la poêle, de l'autre prenez le manche de la poêle, armez-vous de courage (car c'est assez lourd !) et retournez rapidement la poêle sur l'assiette. Il est normal qu'il y ait un peu de liquide d'œufs non cuits qui tombe... Reposez la poêle sur le feu et faites glisser la tortilla dessus pour qu'elle cuise de l'autre côté. Il existe également des doubles poêles, spéciales tortillas, qui se retournent facilement. Si vous en faites souvent, cela vaut peut-être la peine d'investir...

