



Tortilla espagnole

Facile - Pour 6 pers- Prép : 25 min- Cuisson : 50 min

2-3 cuil. à soupe d'huile d'olive- 500 g de pommes de terre- 1 oignon jaune- 2 gousses d'ail écrasées- 350 g de lanières de jambon- 8 œufs- Sel et poivre- Persil haché

Pelez et couper en rondelles vos pommes de terre.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile. Puis ajoutez les rondelles de pommes de terre. Bien, remuez pour les enrober d'huile.

Cuire pendant environ 5-7 min, en remuant de temps en temps.

Ajoutez l'oignon émincé et l'ail écrasé. Mélangez bien et continuez à cuire pendant 10 min, en remuant de temps en temps.

Ajoutez le jambon, mélangez et laissez cuire pendant 5 min.

Vos pommes de terre doivent être tendres. Assaisonnez en sel, poivre.

Battez les œufs en omelette à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette.

Ciselez du persil, ajoutez la préparation jambon-pommes de terre aux œufs et remuez doucement.

Versez le mélange de tortilla dans un moule à cake chemisé de papier cuisson.

Cuire les tortillas dans un four préchauffé à 180° C pendant 50 min.