



« Tortilla » ou omelette espagnole Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 kilo de pommes de terre coupées en fines rondelles
- 50 cl d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 œufs
- sel

Préparation :

- 1:** Chauffer l'huile de tournesol dans une poêle, et y faire revenir les pommes de terre, en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient dorées
- 2:** Saler, puis égoutter
- 3:** Dans un saladier, battre énergiquement les œufs avec 1 pincée de sel, et ce pendant 1 minute. Ajouter les pommes de terre et mélanger à l'aide d'une fourchette
- 4:** Verser la préparation dans une poêle, et cuire tout en secouant doucement la poêle de temps à autre, jusqu'à ce que le dessous ait pris et soit bien doré
- 5:** Retourner l'omelette sur le couvercle de la poêle ou sur un plat, puis la remettre dans la poêle et cuire l'autre côté en secouant jusqu'à ce que le dessous soit doré
- 6:** Servir chaud ou froid (coupée en cubes)

