Xavier Isabal

*Œufs*

# Tortilla maria esperanza

| 30 min | 10 min | 20 min | 0 | 428 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Préparation de la tortilla

1. Eplucher les oignons en retirant la première peau.
2. Il est possible de remplacer les oignons par de la ciboulette ou encore des oignons verts
3. Couper les oignons en deux puis les émincer à l'aide d'un couteau de chef ou d'un couteau éminceur.
4. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen. Une fois que l'huile est chaude, ajouter une noisette de beurre puis verser les oignons.
5. Ajouter un filet d'eau pour éviter aux oignons de brûler et pour faciliter leur cuisson puis couvrir la poêle.
6. Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe. Réserver dans un bol.
7. Vérifier que l'oignon ne brûle pas dans la poêle. Il est possible de rajouter une noisette de beurre. Remuer puis couvrir à nouveau.
8. Remplir un saladier avec de l'eau. Tailler une assise à l'aide d'un couteau de chef puis, détailler les pommes de terre en tranches. Couper les tranches en bâtons puis en morceaux.
9. Mettre les morceaux de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pour laver l'amidon.

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la tortilla**

- 12 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 500 g **Pomme(s) de terre**
- 2 **Oignon(s)**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 50 g **Beurre**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre noir**
- 1 **Piment d'Espelette**

10 Égoutter les pommes de terre. Les rincer une seconde fois pour bien enlever tout l'amidon.

11 Une fois que l'oignon est compoté, le retirer de la poêle. Réserver.

12 Mettre un filet d'huile d'olive dans la poêle qui a servi à la cuisson des oignons. Faire chauffer sur feu moyen. Ajouter une noisette de beurre puis verser les pommes de terre.

13 Bien remuer les pommes de terre dans la poêle pour les enrober de matière grasse. Couvrir la poêle après 1 à 2 min et baisser le feu.

14 Casser les oeufs dans un grand saladier. Vérifier que les pommes de terre ne brûlent pas.

15 Saler et poivrer les œufs. Ajouter une pincée de piment d'Espelette. Vérifier de nouveau la cuisson des pommes de terre.

16 Equetter le persil. Rouler les feuilles sur elles-même et hacher le persil. Une fois haché, l'ajouter de suite aux oeufs.

17 Il est possible de laisser infuser le persil dans les œufs avant la préparation de la tortilla. Il suffit de couvrir le saladier à l'aide de film alimentaire puis de le mettre au réfrigérateur.

18 Retirer le couvercle de la poêle pour permettre aux pommes de terre de dorer. Ajouter une à deux noisettes de beurre.

19 Saler les pommes de terre dès qu'elles commencent à dorer et remuer de temps en temps.

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

21 Incorporer la compotée d'oignon aux oeufs. Battre le mélange à nouveau.

22 Faire sauter les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites à coeur. Transvaser les pommes de terre dans le saladier d'omelette et mélanger. Laisser reposer pendant environ 2 min.

23 Ajouter une pincée de piment d'Espelette. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

24 Faire chauffer un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre sur feu moyen dans la poêle. Napper tout le fond de la poêle avec la matière grasse.

25 Verser l'appareil à tortilla dans la poêle en raclant les bords du saladier à l'aide d'une Maryse. Augmenter le feu en dessous de la poêle.

26 Remuer délicatement le coeur de la tortilla dans la poêle à l'aide d'une fourchette. Rabattre les extérieurs de l'omelette vers l'intérieur.

27 Une fois que l'omelette est prise dans la poêle, laisser cuire sans la mélanger. Lui donner une surface plane à l'aide de la fourchette.

28 Décoller légèrement la tortilla de la poêle une fois que l'appareil a figé pour pouvoir la retourner.

29 Si la tortilla accroche, graisser les parois de la poêle avec une noisette de beurre.

30 Il est possible de finir la cuisson de la tortilla au four.

31 Retourner la tortilla à l'aide d'une assiette plate puis la transférer de nouveau dans la poêle. Lui redonner sa forme à l'aide d'une fourchette.

32 Pour vérifier la cuisson de la tortilla, la retourner de nouveau à l'aide de l'assiette plate.

33 Une fois que la tortilla est cuite à coeur, la déposer délicatement sur une assiette.

**Étape 2**

## Dressage

1 Servir la tortilla à l'assiette.

2 Décorer de quelques piments au vinaigre.

3 Ajouter une pincée de fleur de sel de Salies.