



Finger food Tortilla



35 min 15 min 20 min **0** **326**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Éplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en rondelles.
- 2 Éplucher et couper grossièrement les oignons.
- 3 Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif et ajouter les pommes de terre et les oignons.
- 4 Faire cuire 15 minutes environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que les oignons soient dorés.
- 5 Saler et poivrer.

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 **Pomme(s) de terre**
2 **Oignon(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Cuisson de l'omelette

- 1 Dans un saladier, battre les œufs à l'aide d'une fourchette et ajouter un peu de sel et de poivre.
- 2 Verser la préparation sur les pommes de terre et les oignons et faire cuire sans excès.
- 3 L'omelette doit être baveuse.
- 4 Retourner l'omelette à l'aide d'une assiette et poursuivre la cuisson encore 1 à 2 minutes.

Attention. cette opération est délicate car il ne faut pas

5 casser la tortilla.

6 Glisser la tortilla sur un plat avant de la découper.

Étape 3

Dressage

1 La tortilla se déguste aussi bien chaude que froide.