



Œufs

Tortilla façon tartiflette



55 min **15 min** **40 min** **0** **479**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la tortilla

100 g **Comté**
800 g **Pomme(s) de terre**
150 g **Lardon(s)**
8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 **Oignon(s)**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture aux pommes de terre

- 1 Peler et couper les pommes de terre en tranches fines.
- 2 Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive.
- 3 Faire frire les pommes de terre, saler et poivrer.
- 4 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 5 Au bout de 5 minutes, ajouter les oignons et laisser frire pendant encore 15 minutes.
- 6 Ne pas remuer les pommes de terre de sorte à ne pas les écraser.
- 7 Ajouter les lardons après quelques minutes.

Étape 2

Préparation de l'omelette

- 1 Battre les oeufs dans un saladier.
- 2 Assaisonner.
- 3 Râper le comté.
- 4 Verser la garniture aux pommes de terre et le comté dans les oeufs, mélanger doucement.

Étape 3

Cuisson de la tortilla

- 1 Verser le mélange dans la poêle sur feu vif.
- 2 Réduire sur feu moyen au bout de 3 minutes.
- 3 Remuer la poêle d'avant en arrière pour éviter que le fond n'accroche.
- 4 Alors que la tortilla est encore baveuse, poser une assiette dessus, retourner la poêle puis faire glisser la tortilla à nouveau dans la poêle pour cuire l'autre face.
- 5 Laisser cuire la tortilla pendant encore 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit ferme et épaisse.
- 6 Si nécessaire, retourner la tortilla encore une fois pour parfaire la cuisson.