

Tortilla d'Espagne



-Shopping : pour 6 à 8 personnes ou une poêle de 26 cm de diamètre

- 4 à 5 pommes de terre (soit environ 700 grammes une fois épluchées)
- 2 gousses d'ail
- 2 petits oignons ou un moyen
- 150 g d'huile d'olive
- 7 gros œufs (ou 8 à 9 petits)
- 1 cuillère à café de crème fraîche épaisse (facultatif)
- Sel (10 à 12g), poivre, fleur de sel + piment doux ou d'Espelette.
- Facultatif : poivrons, chorizo, saumon, gruyère, jambon....

-In process :

- Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles (l'idéal est d'utiliser une mandoline).

- Enlever la peau des gousses d'ail.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive.
- Mettre les pommes de terre et les gousses entières. Faire chauffer 5 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule, toujours à couvert.
- Eplucher les oignons, et les passer au robot-coupe.
- Les ajouter dans la poêle. Faire cuire pendant 15 à 20 min. Le but est de rendre les pommes de terre fondantes sans qu'elles brunissent. Il faut donc cuire avec un couvercle et mélanger assez souvent.
- Casser les œufs dans un GRAND saladier, assaisonner, rajouter la crème fraîche.
- Quand les pommes de terre sont cuites, enlever les gousses d'ail, et vider éventuellement l'huile restante.
- Ajouter les pommes de terre dans le saladier, et mélanger (Si vous mettez d'autres garnitures, les ajouter aussi). Les œufs vont donc commencer à cuire hors de la poêle.
- Mettre cette préparation dans la poêle à feu moyen, pendant 6 à 7 min environ, avec un couvercle. Si l'œuf au-dessus a du mal à cuire, en faire glisser sous la tortilla en la soulevant légèrement.
- Quand le dessus n'est plus trop liquide, mettre une grande assiette et retourner la tortilla. Puis la faire glisser de nouveau dans la poêle.
- Prolonger la cuisson de 4 à 5 minutes, avec le couvercle, à feu doux.
- Servir chaud, ou en petits morceaux froid pour l'apéritif par exemple.

