

# **Tortilla au chorizo**

## **Pour 2 personnes**

*400g de pommes de terre*

*7 œufs*

*8 tranches de chorizo*

*2 échalotes*

*1 branche de romarin*

*Sel, poivre*

Préchauffez le four à 190°C.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en lamelles fines.

Epluchez et émincez les échalotes.

Battez les œufs.

Faites revenir les pommes de terre et les échalotes dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive.

Quand les pommes de terres sont prêtes versez les dans un plat à gratin, ajoutez les tranches de chorizo coupées en morceaux et versez les œufs battu par-dessus, parsemez de romarin et enfournez à 190°C pendant 20 minutes.