

OMELETTE A L'ESPAGNOLE



Pour 4 personnes :

- 500 g de pommes de terre coupées en rondelles
- 125 ml d'huile d'olive
- 6 gros œufs
- Sel et poivre noir moulu

Utilisez une poêle d'environ 23 cm de diamètre (plus facile pour retourner l'omelette). Jetez les pommes de terre dans l'huile bien chaude et remuez. Réduisez la chaleur après 2-3 min et faites-les cuire en tournant fréquemment pour qu'elles ne colorent pas.

Mettez ensuite les pommes de terre dans une terrine dont vous aurez garni le fond de papier absorbant. Essayez la poêle avec du papier absorbant.

Battez les œufs, salez, poivrez généreusement. Retirez le papier absorbant de la terrine et versez les œufs sur les pommes de terre. Mettez le mélange dans la poêle et laissez prendre l'omelette 1 min à feu vif. Réduisez la chaleur et laissez cuire.

Glissez une spatule le long des parois de la poêle et secouez-la de temps en temps pour qu'elle n'attache pas au fond.

Dès que le dessus se solidifie, recouvrez la poêle avec un plat et retournez pour démouler.

Glissez l'autre côté de l'omelette dans la poêle pour la cuire 2-3 min.

😊 L'omelette se consomme chaude mais elle est aussi très bonne froide pour un pique-nique.