

OMELETTE AUX POMMES-DE-TERRE ESPAGNOLE (TORTILLA DE PATATAS)

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes-de-terre environ

3 oignons

6 œufs

1 pincée de sel

1 petite cuillère de curry (ne fait pas partie de la recette traditionnelle, c'est un ajout de Carlos)

Huile d'olive vierge extra



Cette omelette est très différente de l'omelette aux pommes-de-terre française. C'est une grande spécialité espagnole qui est délicieuse. On la sert dans toutes les occasions, aussi bien sur les tables les plus humbles que dans les cocktails chics. La seule chose qui peut paraître difficile c'est le retournage, on s'y fait. Les grands cuisiniers la retournent comme les crêpes et plusieurs fois. Carlos, lors d'une fête, au dernier retournage, l'a lancée dans les airs et elle est restée collée au plafond. La fête battait déjà son plein et on avait vidé quelques bouteilles... Les morceaux d'omelette sont restés un certain temps sur le plafond...



Hacher les oignons et les faire frire dans un doigt d'huile à feu moyen, pendant ce temps éplucher et couper les pommes-de-terre en rondelles fines. Avec un éplucheur c'est juste la taille.





Quand les oignons sont un peu dorés, ajouter les pommes-de-terre, bien mélanger. Baisser le feu et couvrir. Mélanger de temps en temps jusqu'à ce que les pommes-de-terre soient ramollies.





Quand les pommes-de-terre sont molles, couper avec le bord de l'écumoire plusieurs fois et laisser cuire pour que ça dore. Pendant ce temps, ajouter aux œufs 1 petite cuillère rase de curry si on veut. Mieux vaut essayer d'abord sans, et la première fois en mettre la moitié d'une petite cuillère si vous n'êtes pas sûrs d'aimer.





Battre, ajouter le sel.



Quand les pommes-de-terre et les oignons ont cet aspect, les ajouter aux œufs. S'il y a de l'huile dans la poêle, égoutter les pommes-de-terre avant de les mélanger aux œufs.



Laisser le mélange reposer 1 minute, mais pas plus parce que les pommes-de-terre absorberaient trop l'œuf et l'omelette serait sèche. Avec les ingrédients que nous avons utilisés, nous avons divisé le mélange en deux, parce que c'est difficile de retourner une grosse omelette, surtout pour les débutants.



Mettre une cuillère d'huile dans la poêle propre, bien la répartir dans la poêle, et faire chauffer l'huile qui devra être bien chaude. Verser le mélange avec une louche et avec l'envers de l'écumoire, rabattre l'omelette vers l'intérieur. Le feu doit être moyen-fort. Remuer la poêle en faisant des cercles.



Quand on estime qu'un côté doit être cuit (les bords retournés sont dorés, ça va vite), la retourner comme sur la photo, d'un geste ferme et rapide.



La remettre dans la poêle et continuer la cuisson. Si on trouve que ça n'est pas assez doré, la retourner à nouveau. L'œuf doit être pris, mais un petit peu baveux au centre. Enfin, c'est une question de goût.



Omelette terminée, qui correspond à la moitié des ingrédients :

