



## Tortilla aux petits pois

### LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 6 spl ou 10 pp par pers

- 6 œufs
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 500 gr de pommes de terre
- 150 gr de râpé de jambon
- 200 gr de petits pois surgelés
- 50 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Commencer par éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les mettre dans une casserole d'eau et les faire cuire 10 min.

Au bout de ce temps rajouter les petits pois de la casserole et poursuivre la cuisson 10 min.

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre ensuite le tout dans le moule tablette, rajouter le râpé de jambon et mélanger brièvement.

Battre les œufs avec le lait, saler, poivrer puis rajouter le fromage.

Verser sur les pommes de terre et enfourner pour 25 minutes.

Démouler en faisant glisser votre tortilla dans le plat de service et déguster immédiatement.