

Mini tortillas aux saumon



Pour 6 personnes / 2 points par tortilla

Ingrédients:

- 4 pavés de saumon
- 8 œufs
- 500 gr de pommes de terre épluchées
- sel, poivre
- persil

La recette

- Préchauffer votre four à 180°.
- Couper les pommes de terre en dés et les pavés de saumon en cubes. Répartir le tout dans les 6 empreintes du moule grand rond.
- Dans un saladier battre les œufs en omelette. Saler, poivrer et ajouter du persil. Mélanger le tout. Répartir dans vos empreintes.
- Enfourner pour 20 minutes.