

TORTILLA (cokéo, thermomix)



Ingrédients :

- 6 œufs
- 600 g de pommes de terre
- 150 g de lardons fumés
- 1 oignon émincé
- 2 gousses ail émincées
- 115 g de crème liquide
- 30 g de gruyère râpé
- sel, poivre
- 1 pincée de muscade
- 1 c à s de coriandre frais
- un peu de beurre pour graisser le moule
- 25 cl d'eau

Préparation :

- mettre dans le bol, les œufs, le sel, le poivre, la pincée de muscade, la crème et le gruyère
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- couper les pommes de terre en petit dés de la taille d'une noisette
- insérer la cuve dans le Cookéo et régler le mode manuel, cuisson classique puis dorer
- mettre les lardons, l'oignon, l'ail et les pommes de terre dans la cuve
- puis faire dorer 7 minutes en remuant sans attendre la fin du préchauffage
- beurrer le moule
- verser le contenu de la cuve dans le moule
- verser ensuite les œufs et le coriandre frais, puis mélanger
- déposer le moule dans le panier vapeur
- laver la cuve puis verser 25 cl d'eau et déposer le panier vapeur
- couvrir le moule avec une petite assiette ou un couvercle en silicone
- régler l'appareil sur le mode manuel, cuisson sous pression
- programmer la minuterie sur 30 minutes, puis départ immédiat
- fermer et verrouiller

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre [Recettes irratables au robot cuiseur](#) de Elise Delprat Alvarès

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>