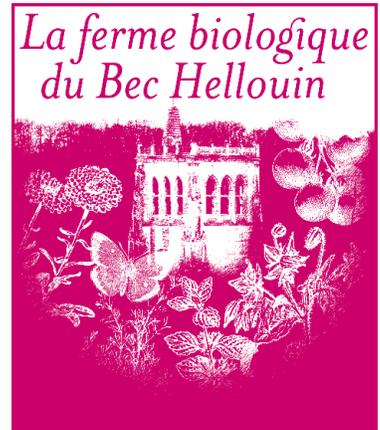


Panier de légumes du 08 Avril



A cuisiner :

Tortilla de Patatas

Recette traditionnelle espagnole, servie par la plus extraordinaire des cuisinières « Delphine Zampetti » qui tient un petit « Resto/Traiteur » Parisien du nom de « Chez Aline ». Elle la sert traditionnellement dans un sandwich pain baguette avec des Guindillas (petit piment doux en saumure vinaigrée).

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 4 œufs
- 1/2 kilo de patates
- 1 oignon de taille moyenne (facultatif)
- Huile d'olive
- Sel

Préparation :

- Eplucher et laver les pommes de patates. Les découper en tranches fines ou petits dés
- Couper l'oignon en julienne
- Dans une poêle profonde, verser l'huile d'olive, les pommes de terre et l'oignon
- Maintenir à feu moyen pour cuire les patates et l'oignon. Une fois cuits, retirer du feu et égoutter
- Dans un saladier, battre les œufs jusqu'à obtenir une légère mousse
- Ajouter les patates et l'oignon au saladier avec les œufs battus et laisser tremper 10 minutes
- Verser deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans la poêle et verser le contenu du saladier.
- Cuire jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir
- Placer une grande assiette sur l dessus de la poêle puis avec un mouvement rapide, retourner la poêle pour passer la tortilla à l'assiette.
- Faire glisser la tortilla de l'assiette à la poêle pour maintenant cuire l'autre côté de la tortilla
- Laisser cuire encore 2-4 minutes

Vous pouvez servir la **tortilla espagnole** chaude ou froide.