

RECETTE TORTILLA ESPAGNOLE

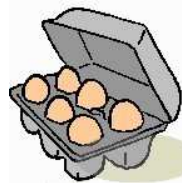


- Pour 4 personnes
- Temps de préparation : 20 min
- Cuisson : 20 min
- Temps total : 40 min

SAVEUR



Tomato Méditerranéen Bio



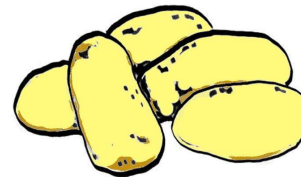
8 œufs



1 cuillère à
café de sel

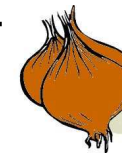


Les 100 g du
sachet saveur
Terre d'Arômes Bio



2

500 g de pommes de terre



1 gros oignon



huile d'olives

1- Battre 8 œufs en omelette à l'aide d'une fourchette dans un grand saladier. Ajouter 1 cuillère à café de sel. Puis incorporer progressivement les 100 g du sachet Saveur Terre d'Arômes Bio et bien mélanger avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer pendant environ 30 min correspondant au temps de préparation des pommes de terre.

2- Eplucher environ 500 g de pommes de terre et couper les en dés. Eplucher et émincer 1 gros oignon. Napper une grande poêle d'huile d'olives et faire revenir l'oignon émincé. Incorporer les dés de pommes de terre et les laisser cuire à feu moyen et à couvert pendant environ 15 min en remuant toutes les 5 min jusqu'à ce qu'ils soient cuits à cœur. Mélanger de nouveau la préparation avec les œufs avant de la verser sur les pommes de terre. Laisser cuire quelques minutes puis faire glisser la galette sur une assiette pour la retourner dans la poêle afin de faire cuire l'autre côté quelques minutes.