

## La tortilla de patatas española !

Écrit par Hélène

Lundi, 25 Juin 2012 20:51 - Mis à jour Lundi, 25 Juin 2012 20:56

---



*Je vous livre aujourd'hui la recette familiale de la traditionnelle « tortilla des patatas » ou omelette aux pommes de terre.*

Pour 3 à 4 personnes (ou plus découpée en petits dés et servie à l'apéritif)

### **Ingrédients :**

- 6 pommes de terre
- 4 œufs
- Huile de tournesol
- Sel, poivre
- Paprika

### **Préparation :**

1. Lavez et épluchez les pommes de terre. Découpez-les en petits dés.
2. Dans une poêle, faites revenir (dans suffisamment d'huile... eh oui, quand on cuisine espagnol, on ne lésine pas sur l'huile !!!) les pommes de terre coupées en dés jusqu'à ce qu'elles soient fondantes à l'intérieur et légèrement croustillantes à l'extérieur. Salez et poivrez selon votre goût et saupoudrez de paprika.
3. Battez vos œufs en omelette dans un récipient. Ajoutez du sel et du poivre.
4. Écrasez très grossièrement les pommes de terre à l'aide d'une fourchette.
5. Versez les œufs battus dans la poêle et laissez cuire à feu vif. Quand la première face de la tortilla est cuite, prenez une assiette d'une taille supérieure à votre poêle puis posez-la dessus. Retournez la tortilla d'un coup sec, puis repassez à la poêle le côté encore cru. Laissez dorer.
6. Servez-la chaude ou froide selon vos goûts et la saison, dans du pain, avec une salade et/ou accompagné d'aïoli !

## La tortilla de patatas española !

Écrit par Hélène

Lundi, 25 Juin 2012 20:51 - Mis à jour Lundi, 25 Juin 2012 20:56

---