

Tortilla d'automne

6 œufs

6 pommes de terre

de taille moyenne (800g)

1 oignon

1 tranche de courge (300g)

4 tranches de jambon cru

25cl d'huile d'olive



Couper la courge en dés, et la faire cuire dans une casserole d'eau.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Dans une poêle, faire chauffer à feu doux les 25cl d'huile d'olive, et y ajouter les pommes de terre.

Eplucher et couper l'oignon en rondelles, l'ajouter aux pommes de terre.

Laisser sur feu doux, et laisser cuire 10 à 15 min.

Pendant ce temps, battre les œufs dans un saladier, saler.

Egoutter la courge et l'écraser à la fourchette, la mélanger avec les œufs.

Egoutter les pommes de terre pour enlever le surplus d'huile, et les ajouter aux œufs battus.

Laisser la poêle chauffer avec juste 1 cs d'huile d'olive, et y verser la préparation.

Mélanger, disposer le jambon sur le dessus, couvrir, puis laisser cuire doucement.

Quand le dessous est cuit, retourner la tortilla à l'aide d'une assiette plate et faire cuire l'autre côté.

A servir froid en apéro, tiède avec une salade en entrée ...

Les recettes de Nino

Emission du 06/01/2012