

Tortilla Espagnole



Nombre de personnes : 3

Ingrédients

300 g de pommes de terre - 1 oignon - 1/2 poivron jaune ou rouge - 1/2 poivron vert - 1/4 de courgette - 4 œufs - 70 g de chorizo - 1 poignée de persil - Huile d'olive - 1 Cuill à soupe de crème fraîche - Sel et poivre

Préparation

Préparation : 15 mn - Cuisson : 25 mn

Pelez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles. Coupez les poivrons en 2, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Coupez la courgette en rondelles. Ciselez l'oignon, faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les pommes de terre, mélangez et laissez cuire une dizaine de minutes.

Ajoutez les poivrons, laissez cuire encore 5/6 mn.

Dans un bol, battez les œufs avec sel, poivre, persil et crème fraîche.

Coupez le chorizo en rondelles.

Incorporez les légumes et le chorizo aux œufs

Beurrez un petit plat à four rectangulaire, versez-y la préparation.

Enfournez à 180°C pour environ 25 mn. La tortilla doit être prise.

Vous pouvez la servir tiède ou froide.

Pour moi j'ai mis le chorizo en rondelle au fond du plat