

# Tortilla de papas - Omelette aux pommes de terre

Cuisine du monde / plat

Par Qookster



Détail de la recette



**Difficulté**  
Facile



**Couverts**  
4



**Prix**  
\$



**Préparation**  
15min



**Cuisson**  
20min

## T'as ou tapas?

Holà! Voici un grand classique de la cuisine espagnole, la tortilla de patates, ou en français, l'omelette aux pommes de terre! Cette recette est simple et bien nourrissante, parfaite pour un repas sur le pouce avec une salade verte, ou même comme on la sert de temps en temps en sandwich à la manière des bocadillos! La version originale ne contient que de la pomme de terre, et dans certaines régions des oignons. Comme il me restait un morceau de poivron au frais, je l'ai ajouté à la recette, mais c'est totalement optionnel. J'aime également de temps à autre y ajouter des dés de chorizo pour pimenter un peu les choses!

# Liste des ingrédients

400 g. de pommes de terre

1 gros oignon

1/2 poivron

5 oeufs

huile d'olive

sel et poivre

## Étapes de préparation

**1**

Pèle les pommes de terre. Coupe-les en demi-rondelles et fais-les cuire 5-8 minutes dans un grand volume d'eau salée. Coupe l'oignon et le poivron (si tu en utilises) en lamelles. Fais chauffer un peu d'huile d'olive dans un pôle et fais-y sauter les pommes de terre, l'oignon et le poivron. Assaisonne de sel et poivre.



**2**

Casse les oeufs dans un grand saladier, bats-les en omelette avec 2 cs. d'eau froide. Ajoutes-y les légumes sautés et mélange bien.



**3**

Remets un peu d'huile d'olive dans la poêle, verses-y le mélange et laisse cuire à feu doux jusqu'à ce que le fond de la tortilla prenne, environ 5-8 minutes.



**4**

Retourne la tortilla dans la poêle à l'aide d'une grande assiette et continue la cuisson 5 minutes supplémentaires.



**5**

Déguste la tortilla chaude, tiède ou froide avec une salade verte et régale-toi! Bon app'

