

Tortilla savoyarde

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn (+ cuisson des pommes de terre)

Les ingrédients pour 6 personnes :

8 œufs

6 pommes de terre à chair ferme cuites à l'eau

250 g de lardons fumés

300 g de reblochon

2 oignons émincés

3 gousses d'ail hachées

1/2 botte de persil plat ciselé

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Épluchées les pommes de terre cuites et les couper en rondelles. Couper le reblochon en gros cubes.

Faire revenir les oignons et les lardons dans une poêle avec 2 c à s d'huile d'olive, quand les oignons sont fondants ajouter l'ail. Retirer du feu.

Dans un saladier battre les œufs à la fourchette, ajouter le persil ciselé, sel et poivre, la fondue d'oignons aux lardons, les morceaux de reblochon et les rondelles de pommes de terre. Mélanger délicatement.

Faire chauffer le reste d'huile dans une grande poêle antiadhésive et verser le contenu du saladier. Le répartir uniformément dans la poêle. Faire cuire sur feu moyen et lorsque les bords sont colorés glisser la poêle au four (j'ai fait glisser la tortilla dans un plat en porcelaine à feu). Enfourner sous le grill du four. La tortilla doit être dorée et reblochon fondu. Servir avec une salade verte.

Vin conseillé : un chignin-bergeron

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>