



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tortilla espagnole aux oignons

Pour 2 personnes | Très facile

30 min | **4.68€** La portion (prix indicatif)



Allez, on vous embarque à Madrid avec cette muy buena tortilla. On a mis de la salade verte pour l'accompagner mais vous pouvez aussi la servir coupée en cube façon tapas.

Les ingrédients

- **900 g** de Pomme de terre gros calibre cuisson four
- **1.5 pièce** de Oignon jaune
- **4 pièce** de Oeuf
- **750 ml** de Huile de tournesol
- **1 unité** de Salade Feuille de chêne

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1** Faites chauffer l'huile dans une casserole ou faites chauffer la friteuse à entre 170° et 180°C.
- 2** Épluchez 900 g de pommes de terre puis rincez-les à l'eau. Vous obtiendrez environ 800 g de pommes de terre épluchées. Coupez des rondelles très fines d'environ 3-5 mm d'épaisseur (utilisez une mandoline si vous en avez une). Ne lavez pas les pommes de terre une fois coupées.
- 3** Vérifiez si l'huile est chaude en y plongeant une rondelle de pomme de terre. Si des grosses bulles apparaissent immédiatement autour, l'huile est chaude. Plongez-y les rondelles de pomme de terre. Faites cuire env. 5 min à feu moyen en évitant de colorer les pommes de terre. Mélangez de temps en temps.

- 4 Pendant ce temps, coupez 1,5 oignon en petits dés.
- 5 Après 5 min, ajoutez les dés d'oignon dans l'huile.
Continuez la cuisson jusqu'à ce que les oignons soient translucides et les pommes de terre bien cuites. Elles commencent à peine à dorer sur les bords. (Faites un test avec une rondelle pour vérifier si elle est cuite si besoin.) Comptez au moins 5 grosses minutes.
- 6 Égouttez sur de l'essuie-tout.
- 7 Dans un saladier large, battez 4 œufs en omelette avec du sel.
Pour 2 œufs : ½ càc de sel.
- 8 Ajoutez les pommes de terre et les oignons. Mélangez délicatement pour ne pas casser les rondelles.
- 9 Faites chauffer une poêle avec de l'huile utilisée pour frire, à feu moyen.
Quand la poêle est chaude, baissez sur feu doux. Ajoutez rapidement le mélange aux œufs.
Remuez la poêle pour bien répartir sur toute la surface.
- 10 Faites cuire 2 minutes.
- 11 Décollez le bord en glissant une spatule le long. Vérifiez si la tortilla est cuite dessous en remuant la poêle, la tortilla devrait sembler bouger facilement.
- 12 Technique n°1 pour cuire la seconde face : faites glisser la tortilla sur une assiette large, face non cuite toujours vers vous. Placez la poêle maintenant vide sur la tortilla. Armez-vous d'agilité et retournez le combo assiette/poêle pour remettre la tortilla dans la poêle (face cuite vers vous du coup).
Remettez la poêle sur feu doux et continuez la cuisson 2 minutes.
- 13 Technique n°2 pour cuire la seconde face : chauffez de l'huile dans une autre poêle à feu moyen quand la première face est quasi cuite.
Sans vous brûlez, placez cette seconde poêle au-dessus de la tortilla/1ère poêle.
Retournez le tout dans la seconde poêle. Continuez la cuisson à feu doux pendant 2 minutes.
- 14 Servez sans attendre, au choix avec une salade verte en accompagnement. Ou bien comme en Espagne, façon tapas coupée en cubes.