

Tortilla espagnole

4 pommes de terre jaunes

1 oignon

6 œufs

Sel, poivre, muscade

Huile d'olive pour cuisson

Peler et trancher finement les pommes de terre. Dans un poêle, les cuire à l'huile d'olive une dizaine de minutes à feu doux, sans les faire rôtir (ajouter un peu d'eau si nécessaire). Ciseler très finement l'oignon et les ajouter aux pommes de terre. Cuire encore 5 minutes. Réserver.

Dans un saladier, casser les œufs et les battre avec les assaisonnements. Ajouter les pommes de terre et bien mélanger. Remettre la préparation dans la poêle et cuire à feu moyen 7-10 minutes.

À l'aide d'une assiette, retourner la tortilla et cuire encore 7 minutes. Servir chaud. Délicieux accompagné de salsa.