

# Tortilla aux pommes de terre

---



Pour 6 personnes

Préparation 15 min. – Cuisson 20 min

## Ingrédients

- 600 g de pommes de terre à chair farineuse
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge finement émincé
- 6 œufs
- 1 c. à soupe de lait
- Sel, poivre du moulin

1. Epluchez et rincez les pommes de terre. Coupez-les en dés. Faites-les blanchir 5 min. dans l'eau bouillante salée puis égouttez-les. Allumez le gril du four.
2. Versez l'huile dans une poêle à manche amovible de 25 cm de diamètre et à fond épais et faites revenir les dés de pomme de terre et l'oignon 10 min. environ, en remuant souvent – les pommes de terre doivent être tendres et légèrement dorées.
3. Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le lait, du sel et du poivre. Versez le mélange dans la poêle. Laissez cuire 3 à 4 min, en remuant à la spatule des bords vers le centre, jusqu'à ce que le fond de la tortilla ait bien pris et que sa surface soit encore baveuse. Enfourez 2 min sous le gril.
4. Laissez la tortilla reposer 3 min à la sortie du four, puis faites-la glisser sur un plat de service. Coupez-la en petites parts carrées et servez-la, chaude, tiède ou froide.