## Tortilla de pommes de terre, jambon et cancoillote



Pour une vingtaine de cubes:

- 200 de pommes de terre
- 100 g de jambon cru
- 1 petit oignon
- 3-4 cs de cancoillotte nature (mais à l'ail ça peut le faire aussi!)
- 4 gros oeufs
- 2 cs d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Préchauffer le four à 200°.

Peler les pommes de terre et les tailler en fines rondelles. Les laver et bien les essuyer dans un torchon.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faire cuire les rondelles de pommes de terre pendant une dizaine de minutes sur feu moyen en remuant régulièrement.

Ajouter l'oignon émincé et le jambon en lamelles, mélanger et laisser cuire encore 5 min. Saler et poivrer.

Dans un cul de poule, battre les oeufs avec la cancoillotte (légèrement chauffée au micro-ondes pour la liquéfier un peu). Ajouter la noix de muscade et ajuster l'assaisonnement.

Verser les deux préparations dans un plat huilé allant au four et enfourner pendant 15 min.

Servir en apéro découpée en cubes (façon tapas) ou encore avec une salade.



http://quandnadcuisine.over-blog.com/