



Tortilla espagnole

29/05/2018 à 12h18

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 6 œufs
- 500g de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de persil
- 1 poivron rouge
- sel, poivre

Préparation :

- Pelez les pommes de terre, coupez-les en demi-rondelles d'environ 1 cm et faites-les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante. Puis réservez-les après les avoir égouttées ;
- Après avoir lavé et épépiné le poivron, coupez-le en petit cubes ;
- Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile, ajoutez-y l'ail et l'oignon finement ciselés, ainsi que les cubes de poivron. Laissez chauffer 2 ou 3 minutes ;
- Ajoutez les pommes de terre. Laissez sur le feu une dizaine de minutes, les pommes de terre ne doivent pas noircir. Veillez à mélanger de temps en temps ;
- Battez les œufs avec du sel, du poivre et du persil. Ajoutez-les dans la poêle, couvrez et laissez cuire une vingtaine de minutes à feu moyen ;
- Mettez la tortilla sur un plat. Pour la servir, coupez-la en morceaux dans lesquelles vous piquerez des cure-dents.