Tortilla basquaise

28/02/2012 à 17h07

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de fausse mayonnaise
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée
- 4 cuillères à soupe de vinaigrette de pequillos (petites poivrons rouges du Pays Basque)
- 2 cuillères à soupe (100 g) de concassée de tomate
- 3 œufs entiers
- 3 blancs d'œufs
- 3 piments doux verts basques ou 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 80 g de pousses de salades mélangées
- sel et poivre

Préparation :

- Ouvrez les piments, retirez les graines avec une petite cuillère et taillez la chair en petits dés. Faites-les cuire dans une petite poêle à revêtement antiadhésif. Réservez;
- Pelez le poivron rouge, épépinez-le et taillez-le en dés. Faites-le également cuire dans une poêle à revêtement antiadhésif. Réservez;
- Battez un œuf entier et un blanc dans une jatte, ajoutez la concassée de tomates, salez et poivrez. Faites chauffer une poêle à blinis et graissez-la légèrement avec du papier absorbant juste mouillé d'huile d'olive. Versez-y le contenu de la jatte et faites cuire en remuant jusqu'à ce que la tortilla commence à cuire. Retournez-la en vous aidant d'une petite assiette, faites-la glisser à nouveau dans la poêle pour terminer la cuisson. Déposez-la dans un plat;
- Répétez la même opération avec les piments verts et le poivron rouge, en utilisant à chaque fois un œuf entier et un blanc d'œuf battus. Lorsque les tortillas sont prêtes, mélangez la mayonnaise avec les fines herbes. Superposez les trois tortillas en étalant un peu de mayonnaise aux herbes entre chacune d'elles;
- Coupez la tortilla ainsi obtenue en deux et servez sur des assiettes garnies de salade assaisonnée avec la vinaigrette de pequillos.

L'astuce du chef :

Pour peler les poivrons, vous avez le choix entre deux techniques: soit le couteau économe, (ce qui vous permet de les utiliser aussi crus), soit le passage au four jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés (dans ce cas ils seront utilisés uniquement cuits). Après un repos de dix minutes à couvert dans un saladier, ils sont très faciles à peler.