



PLAT PRINCIPAL

TORTILLA À L'AIL DES OURS



★★★★☆ (130)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 600 g** de pommes de terre à chair ferme
- 4** oignons de printemps
- ½ bouquet** d'ail des ours
- ½ dl** d'huile
- 6** œufs
- 1 cc** de sel
- ½ cc** de poivre noir

PRÉPARATION

- 1** Couper les pommes de terre en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Déposer les pommes de terre dans une grande casserole et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes. Vider l'eau et réserver les pommes de terre.
- 2** Préchauffer le four à 180° C (four classique). Eplucher les oignons. Hacher menu deux des oignons de printemps. Couper les deux autres en deux dans le sens de la longueur. Hacher menu l'ail des ours.
- 3** Faire chauffer l'huile sur feu moyen et à couvert dans une poêle allant au four. Poser les oignons de printemps coupés en deux, face coupée vers le bas, et les laisser cuir pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Les retirer de la poêle et les réserver.
- 4** Ajouter les oignons hachés menu à la poêle. Les faire suer pendant quelques minutes. Placer les pommes de terre en tranches et l'ail des ours dans la poêle et bien mélanger afin que tous les ingrédients soient répartis de manière homogène dans la poêle. Laisser mijoter env. 5 minutes. Déposer les oignons de printemps entre les pommes de terre.
- 5** Battre les œufs, les saler et poivrer. Verser le mélange d'œufs sur les pommes de terre. Enfourner et laisser dorer pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que l'œuf soit complètement cuit.

ASTUCE

Servir avec une salade verte.