



SNACK

## TORTILLA AVEC DES HERBES ET DE PETITS POIS



★ ★ ★ ★ ★ (68)

35 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

Utensil de cuisson:  
poêle adaptée au four (avec poignée en métal)

- 5 cs** d'huile de colza HOLL
- 1 kg** de pomme de terre à chair ferme
- 1 cc** de sel
- 1** oignon
- ½ botte** de fines herbes variées par ex. persil, aneth, menthe
- 250 g** de petits pois congelés ou fraîchement écosés

#### Liason

- 8** œufs
- ¼ cc** sel
- poivre
- 3 cs** d'huile de colza HOLL, pour saisir

#### Pour servir

- Germes de petits pois
- Quelques petites feuilles de menthe

### PRÉPARATION

- 1** Couper les pommes de terre en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive à bords hauts, cuire les pommes de terre 15 à 20 minutes environ à couvert, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.
- 2** Pendant ce temps, couper l'oignon en fines rondelles et hacher grossièrement les herbes. Ajouter-les avec les petits pois aux pommes de terre. Faire étuver brièvement et répartir les légumes uniformément dans la poêle.
- 3** Préchauffer le four à 200° C (chaleur supérieure). Battre les œufs dans un saladier. Saler et poivrer. Verser la liaison sur les pommes de terre. Laisser prendre 3 minutes environ. Déposer la tortilla dans la poêle au four et laisser prendre 10 minutes environ. Garnir d'herbes et de pousses de petits pois avant de servir.

### ASTUCE

C'est aussi délicieux à déguster froid le lendemain.