

Tortilla aux oignons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 60 mn

Avec cette recette, cuisinez à l'espagnole !

Recette proposée par : Alexandra Allouche

Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 4 oeufs entiers
- 1 cuillère à soupe de crème semi-épaisse
- vinaigre balsamique
- 1 filet d'huile
- ciboulette
- 1 oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez, puis faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes.
- 2 Emincez finement l'oignon et faites-le roussir dans de l'huile. Versez un filet de vinaigre balsamique et laissez fondre 10 à 20 minutes.
- 3 Préchauffez le four à 240°C.
- 4 Dans un saladier, mélangez les oeufs et la crème jusqu'à obtenir une mousse. Ajoutez alors les pommes de terre en rondelles, l'oignon et la ciboulette ciselée. Assaisonnez.
- 5 Versez dans un plat à gratin et enfournez pour environ 30 minutes à 200°C.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

