

## Tortilla crémeuse au chèvre-boîte



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Une tortilla qui allie l'original et le bon.*

### Ingrédients

- 1 chèvre-boîte
- 400 g de pommes de terre
- 6 cs d'huile d'olive
- 0,5 oignon rouge
- 14 œufs
- 20 cl de crème fleurette entière
- paprika
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°.
- 2 Peler les pommes de terre, les couper en petits cubes de 1 cm de côté et les cuire dans une poêle de taille moyenne à feu doux avec l'huile d'olive. Lorsqu'elles deviennent fondantes, ajouter le quartier d'oignon rouge coupé en cubes très fins.
- 3 Enlever la croûte du chèvre-boîte et le faire fondre dans la crème portée à ébullition.
- 4 Faire couler la crème obtenue sur les pommes de terre et ajouter les œufs battus assaisonnés de sel et de poivre. Cuire doucement.
- 5 Quand la tortilla est presque cuite, finir la cuisson sur le dessus en mettant la poêle 5 minutes sous le grill à 200°.
- 6 Retourner et décorer avec du paprika.
- 7 Cette tortilla se mange accompagnée d'une salade.

Proposé par

**Anicap**

Anicap

**L'Anicap : fromagesdechevre.com**

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site [www.fromagesdechevre.com](http://www.fromagesdechevre.com), sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

