

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, 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

