

LA TORTILLA AU CHORIZO

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 6 oeufs
- Sel, poivre
- 1dl de lait
- Huile de colza
- ½ oignon émincé finement
- 12 pommes de terre nouvelles précuites dans l'eau en rondelles
- Chorizo piquant
- 10 champignons de Paris coupés
- 8 tomates cerises
- 3 poivrons confits
- 1 poignée de pignons de pin torréfiés
- Cressonnette

Preparation:

Déposer dans un bol 6 oeufs et y ajouter du poivre et du sel. A l'aide d'un fouet, mélanger la préparation en intégrant le lait.

Dans une poêle, mettre une goutte d'huile de colza pour y faire revenir l'oignon. Incorporer les pommes de terre, le chorizo piquant, les champignons. Faire revenir le tout quelques instants.

Ajouter les tomates et les poivrons confits.

Après quelques minutes de cuisson, incorporer les pignons et la cressonnette.

Pour finir, verser la préparation aux ufs dans la poêle et enfourner 20 minutes à 180°C.

