

Tortilla española con chorizo y pimientos

Omelette espagnol au chorizo et aux poivrons

Ingrédients pour 8 personnes :

- 600g de pommes de terre (Kennebec, Monalisa ou Agria)
- 1 Poivron vert et 1 Poivron rouge (ces ingrédients peuvent être remplacés par des oignons en hors saison)
- 1/2 Chorizo doux (ou piquant selon le goût)
- 8oeufs
- 8 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Étapes de préparation :

- Peler les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles (pas trop épaisses).
 - Laver, épépiner et couper les poivrons en lanières.
 - Peler le chorizo et le couper en rondelles.
 - Cuire les pommes de terre 15 à 20 minutes à la poêle dans 3 cuillerées à soupe d'huile, à couvert pour qu'elles ne colorent pas et restent fondantes. Les remuer fréquemment et au besoin, ajoutez un demi-verre d'eau. Réserver.
 - Verser 3 cuillerées à soupe d'huile dans la poêle. Faire fondre les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient bien souples. Réserver.
 - Verser 1 cuillerée à soupe d'huile dans la poêle, faire dorer les rondelles de chorizo 1 à 2 minutes par face.
 - Il est également possible de faire revenir les poivrons et le chorizo pour gagner du temps.
 - Battre les œufs en omelette avec sel et poivre dans un grand plat creux. Ajouter les pommes de terre, les poivrons et le chorizo. Mélanger.
 - Faire chauffer le reste d'huile dans la poêle, y verser la préparation. Couvrir et faire cuire 7 à 8 minutes sur feu doux à couvert, la tortilla devant cuire à la fois à la poêle et à la vapeur pour ne pas dessécher.
 - Retourner alors la tortilla avec précaution (à l'aide du couvercle ou d'un plat), et faire cuire 5 minutes sur la deuxième face, sur feu encore plus doux, toujours à couvert.
 - Laisser refroidir complètement la tortilla puis la couper en cubes de 4 à 5 cm
 - La présenter avec des piques en bois
- On peut aussi faire cuire la tortilla au four dans une tourtière huilée. Dans ce cas, ne faites précuire les pommes de terre que 10 minutes mais comptez 1 heure de cuisson à 150 °C/th. 5.

