

## Tortilla ou omelette aux pommes de terre



*Pour quatre à six personnes :*

800 pommes de terre moyennes (j'achète assez souvent des "Agata" elles sont très bonnes et conviennent pour pratiquement toutes les cuissons)

6 œufs

Huile d'olive

sel, poivre

*On peut selon les goûts ajouter :*

\* 1 oignon et/ou 1 poivron rouge

» Peler et laver les pommes de terre. Les couper en 2 dans le sens de la longueur et encore en 2 toujours dans le sens de la longueur. Couper ensuite en lamelles fines. *Un petit truc (que ma mère aurait désapprouvé) : je mets les lamelles de pommes de terre dans un plat allant au micro onde et je les fais pré cuire 10 minutes à 900 watts, en les remuant à mi-parcours.*

» Recouvrir le fond d'une poêle pas trop grande (25cm de diamètre) avec 5cs d'huile d'olives (8cs si vous ne passez pas les pommes de terre au MO), la mettre sur un feu assez vif. Ajouter les lamelles de pommes de terre, les imprégner d'huile et baisser le feu au maximum. Couvrir. *Les pommes de terre doivent rester blanches et fondantes sans s'écraser toutefois.*

» Remuer de temps en temps en temps, délicatement sans oublier de saler modérément à chaque fois.

Pendant ce temps, battre les œufs, très légèrement, dans un saladier, saler poivrer. *Les œufs doivent être tout juste battus comme pour toute omelette.*

» Quand les pommes de terre sont cuites les mettre sur un papier absorbant – *je mets du papier absorbant sur une passoire* – pour enlever le maximum d'huile, les basculer immédiatement dans les œufs battus et avec une cuillère les tourner délicatement pour les imprégner. Il est important de mettre les pommes de terres très chaudes dans les œufs battus pour que ces derniers pénètrent les pommes de terre. *Ne pas verser les œufs directement sur les pommes de terre dans la poêle.*

» Dans la même poêle, nettoyée avec du papier absorbant, remettre 5cs d'huile d'olive à chauffer et quand elle est bien chaude, basculer le contenu du saladier, bien répartir les pommes de terre et les mettre bien à plat, les enfoncer avec la spatule. Baisser immédiatement le feu, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus d'œuf liquide. *On n'est pas obligé de couvrir mais cela facilite la cuisson et en diminue le temps empêchant ainsi l'omelette de trop brunir.*

» Retourner sur la poêle une grande assiette ou un couvercle que l'on plaque fortement à l'aide de la main libre et d'un geste rapide retourner poêle et assiette en même temps de façon à ce que le côté cuit de l'omelette se retrouve au dessus. Faire glisser l'omelette dans la poêle et poursuivre la cuisson quelques minutes en repoussant les bords vers l'intérieur afin d'avoir une omelette avec des bords bien ronds.

» Glisser l'omelette sur le plat de service et la laisser reposer 4 ou 5 minutes. *Je ne vous cacherai pas qu'il m'est arrivé quelquefois de retrouver l'omelette dans l'évier (car bien évidemment, cette opération périlleuse s'il en est -lol- doit se faire au dessus de l'évier).*

» Si on ajoute des oignons et/ou des poivrons, les détailler en fines lamelles et les faire revenir à part. Les ajouter aux pommes de terre en fin de cuisson de celles-ci.

*J'ai l'habitude de la servir avec une salade de tomates et une salade d'endives. On peut aussi la couper en cubes que l'on sert à l'apéritif en guise de tapas.*

*» elle doit être bien cuite, il ne doit pas y avoir de trace d'œufs battus.*

*» si on bat trop les œufs d'une omelette on se retrouve avec une texture très serrée, lourde.*

*» si vous avez peur de retourner l'omelette, une fois la première face cuite, la glisser dans le four, sous le gril très doux et terminer la cuisson (truc trouvé dans le livre "Le tour du monde de la cuisine Espagne")*