



ATELIER CUISINE

→ Particularité de la recette : Tortilla pommes de terre, poivrons, mozzarella.

On vous propose une recette simple et rapide. Idéal pour partager en famille un bon repas.

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20-25 min / Thermostat 6 ou 180°C **Cuisson au four !**

Ingrédients :

- > 1 poivron rouge
- > 1 oignon
- > 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- > 1 pincée de sel et de poivre
- > Persil
- > 1 cuillère à café de cumin et paprika
- > 500 g de pommes de terre cuites à l'eau
- > 6 œufs
- > 125 de mozzarella

Déroulement : faire chauffer de l'huile dans une poêle :

Faire revenir les oignons plusieurs minutes (remuez de temps en temps)

Ajoutez le poivron taillé en lamelles puis remuez.

Salez, poivrez puis ajoutez les épices.

Couvrez et laissez cuire à feu doux.

Incorporez le persil.

Transvasez la préparation dans un saladier, ajoutez les pommes de terre (cuites à l'eau).

Mélangez énergiquement les œufs et la mozzarella coupée en petits dés.

Ajoutez au mélange puis remuez le tout délicatement.

Versez dans un moule en silicone.

Au four 20-25 minutes à 180°C jusqu'à ce que la tortilla soit joliment dorée.

BONNE DEGUSTATION