Tortilla aux légumes

6-8 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Moule utilisé : cubicube de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

-7 œufs

-70g d'oignons blancs

-300g de poivrons (couleur au choix ou un mélange)

-100g de petits pois cuits

-750g de pommes de terre cuites à la vapeur

-100g de chorizo doux

-2cs d'épices espagnoles Guy Demarle

-30g d'huile

-Sel et poivre

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Mixer l'oignon émincé à l'aide du Tornado.
- Émincer finement les poivrons.
- Dans une poêle, mettre l'huile et faire revenir l'oignon et les poivrons pendant quelques minutes.
- Ajouter les épices, saler et poivrer.
- Dans un cul de poule, fouetter les oeufs.
- Ajouter les légumes.
- Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux.
- Couper le chorizo en dés et l'ajouter à la préparation et mélanger.
- Verser le tout dans le moule et tasser légèrement avec une spatule coudée.
- Enfourner durant +/-30min et déguster bien chaud.