

# Euskal Tortilla



## Ingrédients pour 2 personnes:

2/3 pommes de Terre (selon grosseur).  
4 Œufs.  
1 Poivron rouge.  
2 petits Oignons nouveaux.  
1 gousse d'Ail rose.  
2 brins de Persil.  
Piment d'Espelet  
6 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extrême Vierge *Oliflix*.  
Sel et poivre.  
Mesclum pour 2 personnes.

## Préparation:

- Commencer par éplucher les pommes de terre et couper-les en petits cubes.
- Dans une poêle, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir les pommes de terre à feu vif pendant 3 minutes.
- Baisser le feu et laisser-les cuire pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
- Passer les oignons nouveaux sous l'eau, retirer les racines et couper le vert.
- Ciseler le vert d'un côté et garder-le pour plus tard.
- Ciseler finement la partie blanche des oignons.
- Laver et couper le poivron en deux. Retirer les graines et les membranes blanches.
- Découper-les en lamelles puis rassembler les lamelles et découper-les en 3.
- Eplucher et hacher finement l'ail.
- Dans une poêle faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire cuire les poivrons et les blancs d'oignons pendant 10 minutes à feu moyen. En fin de cuisson ajouter l'ail.
- Casser les œufs dans un petit saladier et les battre en omelette.
- Saler et poivrer, rajouter le vert des poireaux, le persil finement haché et une pincée de piment d'Espelet (selon votre goût).
- Remettre sur le feu la poêle où se trouve les pommes de terre, ajouter le mélange de poivrons et oignons et mélanger.
- Verser dessus le mélange d'œufs battus.
- Laisser cuire 15 minutes à couvert et à feu doux. L'omelette doit rester baveuse sur le dessus.

## Conseil:

Accompagner avec une salade de mesclun assaisonnée avec 3 doses d'huile d'olive et 1 dose de vinaigre. Saler et poivre.

Pour servir cette omelette en Bocado plier-la en deux et insérer la dans le sandwich avec un petit peu de salade.