

Tortilla aux courgettes et coriandre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

2 courgettes

5 brins de coriandre

8 œufs

huile d'olives (à défaut tournesol ou arachide)

sel, poivre

50 g de parmesan râpé (*facultatif*)

Laver et râpez les courgettes.

Faites-les revenir à la poêle 5 minutes dans un peu d'huile.

Lavez et hachez la coriandre.

Battez le œufs, salez, poivrez.

Ajoutez la coriandre dans la poêle, mélangez, ajoutez les œufs battus mélangez et laissez cuire à feu doux. Quand c'est cuit retournez pour faire dorer l'autre face.

Vous pouvez parsemer de parmesan râpé.

Bon appétit

*Variante : Je fais la même recette avec des pommes de terre avec ou sans coriandre. Il m'arrive aussi de mélanger courgettes et pommes de terre. **Attention** le temps de cuisson des pommes de terre est plus long.*