



TORTILLAS A LA POMME DE TERRE ET OIGNON

Pour 6 personnes :

300g pommes de terre Amandine - 200g oignons blancs - 2 càs d'huile d'olive - 6 gros oeufs - 1 pincée de piment d'Espelette en poudre - 5 feuilles de basilic frais - 1 gousse d'ail épluchée - sel - poivre –

Eplucher, laver et couper en dés les pommes de terre. Eplucher et hacher finement l'oignon.

Dans une poêle chaude, verser l'huile d'olive et faire sauter les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. En fin de cuisson ajouter l'oignon haché et la gousse d'ail hachée finement. Saler et poivrer.

Dans un saladier casser les oeufs et les fouetter. Saler, poivrer, ajouter le basilic ciselé finement.

Placer les pommes de terre au fond de chaque moule à tartelettes

Verser les oeufs battus dans chaque moule. Parsemer avec le piment d'Espelette

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Cuire 20 minutes.

Servir avec une salade