

Tortilla aux chips de J.F Piège

Cette recette circule sur internet ... à chacun sa méthode...C'est dans l'émission "**On en mangerait chez vous**" que Jean-François Piège du restaurant "Thoumieux" à Paris nous a dévoilé [cette recette express](#).



Ingrédients:

- 1 paquet de chips (200 g)
- 6 œufs entiers
- 60 g de crème fraîche épaisse
- poivre du moulin 5 baies
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge*
- 1 filet de vinaigre balsamique



Préchauffer le four à 210°C –th 7.

Réduire les chips en miettes, les écraser, en faisant des trous dans le paquet.

Casser les œufs dans le cul poule, battre en omelette, incorporer l'huile d'olive et la crème. Ajouter l'ail haché. Poivrer. **Surtout ne pas saler**. Verser les miettes de chips et mélanger.

Dresser dans les empreintes. Enfourner 10 min. Les tortillas gonflent et dorent. Démouler, dresser et servir aussitôt Si vous souhaitez relever un peu la tortilla, asperger légèrement de vinaigre balsamique et saupoudrer de piment d'Espelette.