

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Tortilla de chips de Jean-François Piège



### **Ingrédients (pour une grosse tortilla) :**

- 6 oeufs
- 150 g de chips
- 100 de chorizo (fort pour les adeptes, doux pour les autres)
- 20 tranches de chorizo pour le décor
- huile d'olive

### **Réalisation :**

- Percez le sachet de chips avec la pointe d'un couteau pour évacuer l'air et écrasez les chips grossièrement
- Les versez dans un saladier
- Retirez la peau du chorizo et coupez 20 tranches
- Mixez le reste et ajoutez le aux chips
- Battez les oeufs et mélangez avec les chips et le chorizo
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites cuire la tortilla 4 mn de chaque côté
- J'ai découpé avec des petits cercles des ronds et montez les tortilla en hamburger avec les tranches de chorizo au milieu