

Tortilla espagnole au poivron **& chorizo**



Pour 8 personnes (moule carré (22 x 22 cm ou 20 x 20 cm))

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 500 g de pommes de terre (chair ferme)
- 8 oeufs
- 2 oignons
- 1 poivron rouge
- 10 tranches fines de chorizo (facultatif)
- 1/2 c à café de curry
- 1 c à café de mélanges d'épices mexicaines (facultatif)
- 2 c à soupe de persil ciselé
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.

Épépinez le poivron et détaillez en petits morceaux.

Préchauffez votre four à 200° C (160° pour moi). Je pense que 200° C est trop élevé, diminuez un peu votre thermostat pour obtenir une tortilla moelleuse.

Faites revenir les oignons hachés avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.

Ajoutez les pommes de terre, cuire environ 10 minutes à feu vif en remuant souvent.

Ajoutez le poivron à mi-cuisson.

Dans un saladier, battez légèrement les oeufs, ajoutez le persil, le curry, le mélange d'épices mexicaines, le sel et un peu de poivre.

Beurrez un moule ou tapissez le de papier sulfurisé. Attention à la taille du moule, ne prenez pas un moule trop grand si vous souhaitez une bonne épaisseur.

Versez la poêlée de légumes et recouvrez avec la préparation à base d'oeufs.

Cuire au four pendant minimum 20 minutes et poursuivez un peu si la tortilla n'est pas cuite.