

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Tres tortillas déstructurées

La **tortilla** est pour moi un peu le **jambon beurre des métropolitains**.

La tortilla était sur la table lorsqu'il n'y avait **rien dans le frigo**, lorsque ma maman n'avait pas le **courage de cuisiner**, pour un **déjeuner sur la plage** enfin toutes les occasions étaient bonnes pour préparer un de mes plats préférés, je peux en manger à moi toute seule pour un déjeuner une petite moitié.

Aujourd'hui, elle est chez moi très appréciée par mes amis et je la prépare toujours volontiers pour un **apéro dînatoire**. Mais attention, elle doit être **parfaite** pour que je la serve sinon elle finit très vite au fond de la poubelle (si si, je l'ai fait une fois, car elle avait un petit goût de brûler, il y a eu une fronde et mes amis l'ont rattrapé in extremis pour la **dévoré** jusqu'à la dernière miette).



Je ne vous en ai jamais préparé une, car elle est peut être un peu trop personnel mais je me rattrape aujourd'hui avec sa version très moderne et très en vogue en **Espagne**, une version **déstructurée** ou en **construction** au choix.

2 grosses pommes de terre 1 oignon	1 courgette 10 olives à la grecque	16 shiitakes 1 gousse d'ail	1 jaune d'oeuf Fleur de sel Huile d'olive
---------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------	---

Préchauffez le four. Déposez vos **assiettes**, elles doivent être très chaudes au moment de dresser vos assiettes.

Il est important de cuire les ingrédients dans une poêle très chaude avec un **filet d'huile d'olive**. Pour faciliter la cuisson et la coloration, j'ai choisi d'utiliser mon **wok**.

Coupez la **pomme de terre** et l'**oignon** en petits dés. Faites dorer les dés de pomme de terre et à mi-cuisson ajoutez l'oignon. Salez très légèrement. Gardez au chaud.

Coupez la **courgette** sans enlever la peau en petits dés. Faites dorer les dés de courgettes. Hachez grossièrement en enlevant le noyau les **olives à la grecque** et les ajouter à la poêlée de courgette au dernier moment. Gardez au chaud.

Poêlez les **shiitakes** très rapidement avec de l'**ail** coupé très fin.

Cassez un **oeuf** et récupérez le **jaune**. Je ne vous conseille pas de servir le jaune dans sa coquille à moins de la nettoyer correctement.

Saupoudrez de **fleur de sel**.

Dressez vos assiettes (attention de ne pas vous brûler) et servez immédiatement. Vous pouvez mettre à table des petits bols pour faire son mélange et le faire directement dans l'assiette.

Station gourmande © 2006

<http://stationgourmande.fr>

email : anne@stationgourmande.fr