TORTILLA DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 12 œufs
- 4 pommes de terre
- 2 courgettes
- ½ poivron rouge
- 20g de beurre
- 1 c-à-s d'huile
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE CUISSON : 35
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Éplucher, laver et sécher les pommes de terre. Les couper en tranches.

Laver les courgettes et les couper en rondelles.

Laver, sécher et émincer le poivron.

Faire chauffer le beurre et 1 c à soupe d'huile dans une poêle. Ajouter les pommes de terre et le poivron. Faire cuire à feu doux et à couvert pendant 10mn, puis ôter le couvercle et ajouter les courgettes. Augmenter légèrement le feu, saler et poivrer.

Poursuivre la cuisson 10mn en remuant régulièrement. Egoutter les légumes.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Huiler un moule à bords hauts.

Battre les œufs en omelette, saler et poivrer. Ajouter les légumes aux œufs battus et mélanger.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 15mn.

Sortir la tortilla du four, la laisser tiédir puis la démouler sur une planche.

La découper en petits cubes et les piquer sur des pics à cocktail. Servir à l'apéritif.