Joyeux Noël !

..Et Bonne Année !!

Journal Du Jertre

Numéro 2– Journal gratuit Décembre 2019

Repas de Fête au Cabaret de Roz sur Couesnon

NPJSVP

Imprimé par nos soins

Le marché de Noël

Nombreux sont venus les visiteurs des alentours, appréciant la qualité du marché de Noël.

La recette du mois de *Romain*

Tortilla espagnole

Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 8 oeufs
- 1 gros oignon (pour une grande poêle)
- sel et poivre

Réalisation

Difficulté	**Facile**
Préparation	**15 mn**
Cuisson	**30 mn**
Temps Total	**45 mn**

PRÉPARATION

1. Eplucher et découper les pommes de terre en rondelle de 1/2 cm d'épaisseur environ. Eplucher l'oignon et le couper en petits morceaux.
2. Mettre tous ces ingrédients dans la poêle. Celle-ci doit être remplie juqu'à mi-hauteur.
3. Couvrir d'huile d'olive (il faut que toutes les pommes de terre baignent dans l'huile). Couvrir la poêle d'un couvert (important : il faut que les pommes de terre cuisent à la fois dans l'huile et à la vapeur).
4. Une fois les pommes de terre bien cuites (il faut que le pointe d'un couteur puisse s'y enfoncer sans peine), vider l'huile d'olive dans un récipient.
5. Verser les pommes de terre et oignon dans un saladier. Ajouter les oeufs battus, salés et poivrés. Il faut qu'il y ait suffisamment d'oeufs pour que la tortilla soit bien liée.

Pour finir

Mélanger doucement (ne pas faire de la purée de pommes de terre !). Remettre dans la poêle 2 à 3 mm d'huile d'olive et y verser le mélange. Faire cuire à feu doux un côté de la tortilla. Une fois le fond bien doré, retourner la tortilla sur une assiette. Cette opération est délicate car les oeufs sur le dessus ne sont pas cuits et l'huile dans le fond est très chaude. Remettre un peu d'huile dans la poêle si nécessaire et y faire glisser la tortilla, afin de faire dorer l'autre côté. Une fois les deux côtés dorés, glisser la tortilla dans une assiette.

Le mandala d'*Agnès*