

Recette : TORTILLA AUX POMMES DE TERRE & COURGETTE !

Plats



TORTILLA AUX POMMES DE TERRE & COURGETTE !

INGRÉDIENTS

8 œufs
400 grammes de pommes de terre
200 grammes de courgette
1/2 mesure d'huile
Sel

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre et la courgette.
2. Passer-les sous l'eau.
3. Couper les légumes en dés.
4. Mettre les dés de pommes de terre et courgettes dans la cuve avec l'huile.
5. Sélectionner le programme CRUST/FRY (WOK/SAUTÉ) et laisser cuire pendant **30 minutes**.
6. Remuer de temps en temps.
7. Battre les œufs et ajouter une pincée de sel.
8. Verser-les sur les légumes : en début de cuisson, remuer la tortilla avec spatule.
9. Continuer la cuisson pendant 10 minutes.
10. Retirer la cuve avec des gants et la retourner sur une assiette.
11. Servir la tortilla lorsqu'elle est cuite.

	Préparation : 10-15 minutes
	Cuisson : 40 minutes



C'est à vous de jouer !