

TORTILLA DE PATATES, COURGETTES ET LIVECHE

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

Sel, poivre

3 cs d'huile d'olive

5 œufs

1 oignon

400gr de pommes de terre

100gr de courgettes

20 gr de livèche

Préparation

Etape 1

Couper l'oignon et les courgettes en lamelles, les faire suer dans l'huile d'olive

Etape 2

Eplucher les pommes de terre, les couper en lamelles puis faire cuire à feu doux afin de les confire

Etape 3

Dans un saladier battre les œufs en omelette, saler, poivrer

Mettre les pommes de terre et les légumes refroidis, la livèche émincée et bien mélanger

Etape 4

Cuire le tout dans une poêle huilée et laisser dorer à feu doux puis retourner la tortilla dans une assiette afin de cuire l'autre face