



Tortilla et haricots verts à la provençale

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 8 oeufs
- 1 kg pommes de terre
- 1 oignon
- 1 boîte de tomates pelées (480 g égouttées)
- 1 boîte de haricots verts (440 g égouttées)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre ou "5 baies", sel
- 1 gousse d'ail

PRÉPARATION

- Éplucher et couper en tranches les pommes de terre et l'oignon.
- Dans une poêle, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, les pommes de terre et l'oignon. Mélanger délicatement. Couvrir. Cuire environ 20 mn à feu doux.

Pendant que les pommes de terre cuisent :

- Dans une casserole mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive, les tomates pelées coupées en cubes, les haricots verts égouttés et la gousse d'ail écrasée. Poivrer.

- Mettre à chauffer à feu doux. Garder au chaud jusqu'au moment de manger.

Fin de la préparation de la tortilla :

- Dans un saladier, casser les œufs ; ajouter du sel/poivre et bien battre à la fourchette.
- Quand le mélange pommes de terre/oignon est cuit, le verser dans le saladier avec les œufs battus. Mélanger.
- Dans la poêle, faire chauffer la dernière cuillère à soupe d'huile d'olive ; verser le mélange œuf/pomme de terre/oignon.
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que le premier côté soit doré.
- Utiliser une assiette pour retourner la tortilla et cuire l'autre côté.
- Servir la tortilla chaude avec les haricots verts à la provençale.