

Tortilla aux légumes

L'Espagne à table : on dégustera cette tortilla composée de pain, d'œufs, de légumes et de fines herbes en plat principal ou lors d'un brunch.



Préparation : env. 25 minutes

- Couper les tranches de pain de mie en dés d'env. 1 cm.
- Hacher l'ail et l'oignon.
- Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive.
- Ajouter les dés de pain et les faire dorer env. 2 min à feu moyen.
- Ajouter l'ail, l'oignon et les légumes et faire cuire env. 5 min.
- Battre les œufs dans une jatte.
- Relever de sel, de poivre et de paprika.
- Verser les œufs sur les légumes dans la poêle et faire prendre à feu moyen durant env. 4 min de chaque côté.
- Hacher grossièrement le persil.
- Renverser la tortilla sur une assiette, puis la parsemer de persil et servir.

Ingrédients

Apéritif

Pour 4 personnes ⓘ

6 tranches	de pain de mie
1	gousse d'ail
1/2	oignon
5 cs	d'huile d'olive
200 g	de mélange de légumes surgelé
8	œufs
	sel
	poivre
	paprika doux
1/2 bouquet	de persil plat