

# Tortilla du Sud-Ouest



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 8 personnes :

- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 5 cuillerées à soupe de graisse de canard
- 6 œufs
- sel
- piment d'Espelette

1. Eplucher l'oignon. Le faire revenir quelques minutes dans la graisse de canard. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines. Les répartir dans la graisse de canard et laisser confire sans remuer pendant environ 30 minutes, sur feu moyen.

2. Battre les œufs en omelette. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Ôter un peu de graisse de la poêle des pommes de terre et verser les œufs sur les pommes de terre. Cuire environ 5 minutes, puis retourner la tortilla au moyen d'un plat. Faire revenir également 5 minutes sur la deuxième face.

3. Servir à votre convenance, froid, tiède ou chaud.

*Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>*