

# TORTILLA

**INGREDIENTS** : pour une omelette  
mega géante !!

8 oeufs

une grosse assiette creuse de  
pommes de terre coupée en fines  
tranches

une grosse assiette creuse d'oignons  
coupés en fines tranches

huile d'olive

sel



## PREPARATION :

Faire revenir dans l'huile les pommes de terre à feu doux et en couvrant la poêle

A mi-cuisson des pommes de terre (quand elles commencent à devenir translucides)

rajouter les oignons

Bien faire cuire à feu doux à couvert

Battre les œufs dans un gros saladier, rajouter du de sel

Ajouter dans le saladier les pommes de terre et les oignons

Remettre sur le feu

Quand c'est cuit d'un côté, retourner et cuire de l'autre

**Version de mon frère** : faire revenir les oignons avant de faire revenir les pommes  
de terre.

Verser les œufs battus directement dans la poêle



<http://katarinetta.blogspot.com/>