

## Tortilla au chorizo



### Ingrédients:

- 2 gros oignons
- 2 pommes de terre moyennes
- 200 g de gruyère râpé
- sel modéré
- poivre du moulin
- muscade râpée
- 200 g de lardons fumés
- 10 œufs
- 8 cuillères à soupe de lait
- herbes de Provence
- 1/2 chorizo fort

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7). Placer 2 tapis Flexipat® sur les plaques alu perforées. Hacher les oignons au Cook' in®. Étaler dans un des 2 tapis Flexipat®, vaporiser d'huile d'olive (légèrement). Placer au four pendant 5 min, le temps de les rendre translucides. Hacher grossièrement les pommes de terre au Cook'in®. Réserver dans un cul de poule. Mélanger les oignons, assaisonner et râper la muscade. Ajouter le fromage râpé et les lardons. Mélanger. Répartir équitablement dans les tapis Flexipat®.



Battre les œufs avec le lait. Verser sur les pommes de terre. Parsemer des herbes de Provence. Ôter la peau du chorizo et couper en rondelles pas trop fines, placer sur les pommes de terre. Enfourner pour 20 min environ au four à 200°C. Démouler, couper et servir immédiatement accompagné d'une salade au vinaigre balsamique.