

Tortilla de Comté AOP Xavier David aux pointes vertes



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- 120 g de Comté AOP Xavier David râpé
- 800 g de pommes de terre
- 1 botte d'asperges vertes
- 3 oignons
- 8 œufs
- 3 cl d'huile d'olive
- 30 g de poivrons gouttes
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha à 230°C.
2. Lavez et grattez les asperges et snackez-les rapidement pour les colorer légèrement.
3. Épluchez et découpez les pommes de terre en rondelles d'1/2 centimètre d'épaisseur environ.
4. Dans une poêle, faites revenir à l'huile d'olive les pommes de terre.
5. Lorsqu'elles commencent à colorer légèrement, baissez le feu et laissez mijoter en ajoutant les oignons préalablement épluchés et coupés en morceaux de taille moyenne. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. Dans un saladier, cassez et battez les œufs, assaisonnez et ajoutez le fromage râpé.
7. Une fois les pommes de terre cuites, versez dans le saladier d'œufs, mélangez délicatement pour ne pas faire de la purée.
8. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle à bords hauts, versez le mélange. Laissez cuire à feu moyen 5 à 6 minutes de chaque côté. Il faut que la Tortilla soit bien dorée sur les deux faces.
9. Démoulez et laissez revenir à température ambiante avant de découper en cubes. Décorez avec les asperges snackées et les poivrons gouttes, assaisonnez avec un tour de moulin et servez à l'apéritif.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'ajouter un peu de concentré de tomate ou quelques légumes grillés. Prévue pour l'apéritif, cette recette se déguste aussi en entrée, accompagnée d'une salade verte.