

Tortilla roquette et jambon de Parme

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 oeufs

8 fines tranches de jambon de Parme

3 pommes de terre

125 g de roquette

1 oignon

15 cl d'huile d'olive

Sel et poivre

Éplucher l'oignon et les pommes de terre et les couper en rondelles. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y mettre pommes de terre et oignon pour les cuire à feu doux sans coloration jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres puis les égoutter en gardant l'huile.

Ébouillanter les 3/4 de la roquette, l'égoutter et la hacher au couteau. Battre les oeufs à la fourchette dans un saladier et ajouter les pommes de terre cuites avec l'oignon, la roquette cuite, sel et poivre. Vérifier l'assaisonnement.

Récupérer 2 c à s d'huile et la chauffer dans une poêle. Verser le mélange et cuire 7 mn environ. Retourner sur une assiette, chauffer 2 autres c à s d'huile récupérée et cuire l'autre côté 7 mn (j'ai cuit le premier côté plus longtemps et le 2 ième moins longtemps pour pouvoir retourner plus facilement la tortilla sur l'assiette).

Poser la tortilla sur un plat et la décorer avec le jambon et la roquette restante (assaisonnée de préférence avec huile, sel et poivre et éventuellement un peu de vinaigre de Xérès). Servir chaud ou froid.

Vin conseillé : un Prosecco brut

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>