

TORTILLA à la Marie-Claire



pour un moule à charnière rond de 19 cm Ø

500 g de pommes de terre à chair ferme, grossièrement râpées ou coupées en « mini-frites avec la râpe orange du marché de Bulle)

**1 oignon émincé
4 oeufs
sel-poivre**

Peler, laver les pommes de terre et les couper ou les râper à votre choix.

Eplucher et émincer l'oignon

Faire revenir les pommes de terre dans une sauteuse avec un peu d'huile ou de beurre à rôtir. Laisser mijoter à feu doux environ 10 minutes sans coloration. Jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir tendres.

Ajouter l'oignon émincé, remuer et laisser cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Egoutter les pommes de terre et oignons sur un plat sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 170° C.

Battre les œufs en omelettes. Ajouter du sel, le poivre et assaisonner les pommes de terre avec du sel. Mélanger le tout aux pommes de terre-oignons.

Verser cette préparation dans le moule (que l'on aura recouvert de papier pâtisserie, fond et bords car la préparation colle un peu au démoulage).

Mettre au four pendant environ 30 minutes. Surveiller la cuisson, la prolonger si nécessaire. Il faut qu'il y ait une belle croûte dorée (voir photo ci-dessus).