



Tortilla espagnole

Mettez-vous dans l'ambiance espagnole grâce à cette tortilla à l'Alpro Boisson à base de soja

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans une grande casserole allant au four, faites chauffer l'huile à feu moyen à vif. Ajoutez les pommes de terre et faites-les frire 6 à 7 minutes en mélangeant de temps en temps. Ajoutez l'oignon et les poivrons, puis laissez cuire 5 à 6 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et croquantes (elles ne cuiront pas beaucoup plus dans le four).
3. Pendant ce temps, battez au fouet les œufs avec l'Alpro Boisson à base de soja, le persil ciselé, le sel et le poivre. Versez le mélange au-dessus des pommes de terre et des légumes cuits. Retirez les pommes de terre et les légumes à l'aide d'une spatule et recouvrez de dés de tomates.
4. Enfin, cuisez au four pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient complètement pris au centre. Garnissez de persil. Dégustez de préférence très chaud ou à température ambiante !



4 portions



35min



Ingrédients

- 125 ml d'Alpro Boisson à base de soja Original
- 400 g de pommes de terre grelots, tranchées finement
- ½ oignon rouge, tranché finement
- 1 poivron vert, tranché finement
- 1 poivron rouge, tranché finement
- 200 g de tomates cerises, en dés
- Persil, ciselé
- 4 œufs
- 1 c. à s. d'huile
- Sel et poivre

À base de

Original

