

Tortilla pommes de terre, oignons et haricots verts



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 œufs à température ambiante (bio de préférence)
- 2 oignons blancs
- 200g de haricots verts ou un autre légume au choix
- 2 pommes de terre
- 1 c. à soupe d'huile, sel et poivre

Préparation

Faire cuire les haricots verts, peler les pommes de terre et les couper en petits cubes. Faire chauffer l'huile dans une poêle à fond épais, quand elle est bien chaude, faire revenir l'oignon et les cubes de pommes de terre une dizaine de minutes en les retournant souvent. Réserver

Egoutter les haricots verts. Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Couper les haricots en petits morceaux.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette avec 2 cuillères à soupe d'eau. Saler et poivrer. Ajouter tous les légumes.

Verser la préparation dans un moule légèrement huilé ou chemisé de papier sulfurisé. Faire cuire 25 min environ.

L'intérêt de cette recette, c'est que vous pouvez la servir chaude, tiède ou froide, accompagnée d'une salade verte ou découpée en cubes pour l'apéro.