

Tortilla à la Luzienne



6 personnes

10 min préparation

20 min cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes de 160 g** d'Émietté de Thon à la Luzienne la belle-iloise
- 1 kg** de pommes de terre
- 8** œufs
- 1 verre** d'huile d'olive (pour la cuisson)
- 4 pincées** de sel
- 2 pincées** de poivre

Les étapes

- 1- Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur
- 2- Faire chauffer l'huile dans une poêle et y incorporer les pommes de terre
- 3- Lorsqu'elles commencent à dorer, les remuer puis les couvrir
- 4- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égoutter l'excédent d'huile
- 5- Dans un saladier, mélanger les œufs avec le thon et l'assaisonnement, incorporer ensuite les pommes de terre
- 6- Verser le tout de nouveau dans la poêle avec un peu d'huile chaude et cuire à feu moyen sans remuer
- 7- Au bout de 4 à 5 minutes (quand le fond est doré), retourner la tortilla dans une assiette puis la faire glisser dans la poêle pour cuire l'autre côté