

## Tortillas

Préparation : 15 à 20 minutes

Cuisson : 20 à 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes): 5 œufs, 3 tranches d'un fromage moelleux, des pommes de terre (la quantité va dépendre de la taille : pour une taille moyenne, entre 4 et 5 pommes de terre), cumin, sel, poivre et huile d'olive.

Préparation :

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles.

Coupez le fromage en dés moyens.

Cassez et battez les œufs dans un bol. Ajoutez le cumin, le sel et le poivre.

Dans une poêle à feu moyen, faites revenir les pommes de terre avec de l'huile d'olive. Faites en sorte qu'elles n'accrochent pas et remuez-les souvent. Quand elles sont plus ou moins cuites, ajoutez le fromage et laissez-le chauffer avant de verser les œufs. Couvrez

Toujours à feu moyen, laissez cuire, puis quand elle devient moins baveuse sur le dessus retournez-la. Pour cela, retirez la poêle du feu et posez une assiette à l'envers sur la poêle. Renversez et faites glisser la tortillas dans la poêle (du côté moins cuit). Laissez cuire mais surveillez le côté qui cuit pour évitez de la faire brûler.

Quand elle commence à dorer c'est prêt !

Servez avec une salade verte à côté.

Remarque :

Les tortillas se font normalement avec un fromage rappé comme du comté, mais j'étais en panne de comté et j'ai utilisé un fromage d'un petit producteur local, qui s'appelle « patte molle » (fromage moelleux et aéré). Libre à vous d'utiliser du comté, à ce moment là penser à en rapper beaucoup.