

Tortilla aux légumes confits



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 centilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigious en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
1	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
30 pièces	Oeufs entier	~
50 g	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
210 g	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

- 1 Emincer les lanières de poivrons ainsi que les tomates. Dans un cul de poule casser les œufs et ajouter les oignons rissolés. Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger la garniture aux œufs.
- 2 Verser l'appareil dans une poêle chaude avec de la matière grasse. Laisser solidifier et retourner la tortilla. Finir la cuisson au four ou à la salamandre jusqu'à obtenir une belle coloration.
- 3 Dresser et envoyer.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Tavel rosé AOC en

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.

Photo non contractuelle - suggestion de présentation



bouteille 75 cl DOMAINE DES 4 VENTS