

## TORTILLAS DE PATATES DOUCES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4-6 personnes	1 grande poêle, 1 saladier, 1 plat

### **Ingrédients :**

100 gr de fromage râpé  
600 gr de patates douces  
3 oignons  
8 œufs  
15 cl d'huile d'olive  
Sel, poivre

### **Préparation :**

- 1 - Éplucher les patates douces et couper en fines rondelles. Éplucher les oignons et les émincer.
- 2 - Dans une grande poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire dorer les oignons et les patates 5 min à feu vif. Couvrir, baisser le feu et poursuivre la cuisson à feu doux 10 min en remuant de temps en temps.
- 3 - Battre les œufs en omelette dans un saladier avec le fromage râpé. Saler et poivrer. Verser dans la poêle. Mélanger de façon à bien répartir la préparation puis ajouter 1 ou 2 c. à soupe d'huile. Mélanger encore.
- 4 - Laisser cuire à feu doux.
- 5 - Quand les patates sont cuites et quand l'omelette est bien dorée, faire glisser l'omelette sur un plat de service. Essuyer l'intérieur de la poêle à l'aide de papier absorbant puis versez de l'huile à nouveau. Remettre la tortilla à l'envers dans la poêle et faire dorer 5 min.