

Tortilla

avec La vache qui rit® Terrine Fondu



Ingrédients pour 10 personnes

- 200 g de fromage **La vache qui rit® Nature**
- 1,12 kg de pommes de terre
- 3 grandes courgettes
- 4 cl d'eau
- 8 cl d'huile d'olive
- 3 oignons hachés
- 8 gros oeufs
- Sel, poivre
- Thym

Progression de la recette

Couper les pommes de terre et les courgettes en cubes de 1 cm par 1 cm. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante puis égoutter.

Faire chauffer la moitié de l'huile puis ajouter les oignons et les dés de courgettes. Les faire frire doucement pendant 5 minutes, en les remuant de temps en temps.

Dans un récipient, battre les oeufs avec **La vache qui rit® Nature**, bien remuer.

Faire chauffer l'huile restante et ajouter le mélange à base d'oeufs. Laisser cuire doucement pendant 3 minutes tout en remuant délicatement jusqu'à ce que la préparation brunisse légèrement sous le dessous et soit presque ferme. Faire brunir les 2 côtés.

Couper la tortilla en plusieurs parts et les servir chaudes ou froides avec du thym, du pain et de la salade.

