

L'OMELETTE DE PATATES

Ingrédients :

- 5 pommes de terre moyennes (pelées environ 800 g)
- 9 œufs
- 1 oignon moyen (facultatif)
- Huile d'olive pour la friture
- Sel et poivre (le poivre est facultatif)

Étapes de préparation :

Préparez d'abord les cuisses et l'oignon.

Coupez les pommes de terre très finement et hachez l'oignon, puis versez le tout dans une casserole sur le feu avec l'huile d'olive chaude, saupoudrez de sel et de poivre noir (facultatif).

Après avoir ajouté les pommes de terre et l'oignon dans la casserole, augmentez la température de l'assiette pendant une minute afin que la cuisson commence le plus tôt possible. Après avoir chauffé l'huile pendant cette minute, baissez à nouveau le feu pour que les patates cuisent doucement à basse température.

Nous couvrons la casserole et faisons cuire entre 4 et 5 minutes, après ce temps, nous découvrons, retournons les patates et l'oignon, et couvrons à nouveau, attendons 4 ou 5 minutes pour découvrir et remuer à nouveau, nous allons répéter ce cycle jusqu'à ce que les patates soient tendres. Une fois les patates et l'oignon cuits, nous les mettons dans une passoire et laissons l'huile s'égoutter.

Deuxièmement, préparez l'omelette.

Pendant que nous battons les œufs, ajoutez les patates égouttées et remuez.

Nous mettons la poêle sur le feu, si comme dans mon cas elle est encore humide avec de l'huile, vous n'aurez pas besoin d'ajouter plus d'huile, versez le mélange pomme de terre-œuf et caillez à feu moyen-vif pendant 3 ou 4 minutes d'un côté, retournez l'omelette avec un couvercle (tour d'omelette) ou une assiette et de l'autre côté, laissez reposer 2 minutes. Si vous aimez plus ou moins fait, variez les horaires.

