Tortilla pommes de terre-chorizo

(d'après ELLE à table)

Ingrédients :

5 œufs

250 g de pommes de terre

75 g de tranches de chorizo

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de persil ciselé

Piment doux en poudre

Cumin en poudre

Origan

Huile d'olive

Sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Peler, laver et couper les pommes de terre en fines rondelles. Peler et hacher finement la gousse d'ail. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire blondir les pommes de terre.

Ajouter l'ail, le chorizo et le persil. Mélanger 3 mn et retirer du feu. Egoutter dans une passoire et éponger l'excédent d'huile avec de l'essuie-tout.

Fouetter les œufs avec sel, piment, cumin et origan. Ajouter les pommes de terre au chorizo et mélanger bien.

Verser la préparation dans un moule à manquer. Mettre au four et faire cuire 25 à 30 mn environ.

Déguster tiède ou à température ambiante.

Bon appétit !