

## TORTILLA



*Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 20*

### Ingrédients:

- 6 Gros oeufs
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre
- 1cs Ciboulette fraîche ciselée
- 450g Eau
- 1/2 cc Gros sel
- 500g Pomme de terre à chair ferme

### Préparation:

- Mettre les œufs, le sel, le poivre, la ciboulette dans le bol puis mélanger 20 sec / vitesse 4. Transvaser dans un récipient et garder au frais.
- Mettre l'eau et le gros sel dans le bol. Insérer le panier cuisson et y peser les pommes de terre, puis cuire à la vapeur 15 min/ Varoma/vitesse 1.
- Pendant ce temps, tapisser le plateau vapeur de papier cuisson humidifié.
- Retirer le panier cuisson répartir les rondelles de pomme de terre sur le plateau ATTENTION C'EST CHAUD.
- Verser les œufs battus sur les pommes de terre puis cuire à la vapeur 15-20 minutes / Varoma/ vitesse 1. Servir chaud ou froid. Couper en cubes. □□