

N°11



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Magic Tortilla



Recette extraite de l'ouvrage *Les petits dîners*
de Xavier, de Xavier Anthony-Blesh, © Marabout,
2005, Photographie de Francis Waldman.

NICOLAS

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min

Pour 2 personnes

**6 œufs | 2 tasses à expresso de petites crevettes roses décortiquées
2 tasses à expresso de vermicelles | 2 tasses à expresso de chair
à saucisse | 2 cuillères à soupe d'huile d'olive | Sel, poivre**

Battez les œufs dans un grand bol. Faites chauffer l'huile dans une petite poêle à feu moyen et faites-y revenir tous les ingrédients quand elle est chaude.

Mélangez bien en écrasant la chair à saucisse à la fourchette. Ajoutez les œufs battus et réduisez le feu au minimum.

Couvrez et laissez cuire une dizaine de minutes. Servez chaud ou froid, en parts ou en cubes.

“Largement inspirée des tortillas espagnoles, cette recette requiert une poêle à bord haut et peu large afin d’obtenir une omelette bien épaisse. Je la prépare le plus souvent à l’avance. En été, je la propose froide coupée en cubes. C’est idéal pour les petits cocktails improvisés !”

- Nez : de poivre, de griotte, de fruits rouges.
- Bouche : rond, très frais.



le conseil de votre caviste :

Alsace
Pinot Noir d'Alsace
Collection Privée,
J.V. Senner, Ingersheim 2005

Et aussi :

Saint-Pourçain “Les Deux
Clochers” 2005