

N°70



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

## aPÉRO

Tortilla de patata et cebolla



**NICOLAS**

Recette de Brigitte Richon, extraite de l'ouvrage "Apéros dinatoires & Vins de Pays" -  
photographies de Philippe ASSET - collection Hachette Pratique

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 + 8 min

**Pour 4 personnes**

**6 œufs | 2 pommes de terre Bintje | 2 oignons émincés |  
2 c. à soupe d'huile d'olive | Sel | Poivre du moulin**

**Nettoyer**, couper en gros dés les pommes de terre et les mettre dans une poêle, sur feu moyen, avec les oignons et l'huile, mélanger, couvrir et faire cuire pendant 15 min.

**Égoutter** les pommes de terre, conserver l'huile. Battre les œufs en omelette, ajouter les pommes de terre tièdes, mélanger et verser ce mélange dans la poêle, sur feu moyen, avec un peu d'huile.

**Laisser** cuire 3 à 4 min, à feu moyen, de chaque côté (retourner l'omelette en s'aidant d'une assiette).

**Laisser** refroidir et couper la tortilla en gros dés.

- Nez : de coulis de mûres, de myrtilles, de bigarreau.
- Bouche : finale épicée sur la réglisse et le cumin.



**le conseil de votre caviste :**  
Grains de Cepage, Gamay 2006  
Vin de Pays du Comté Tolosan  
rouge

**Et aussi :**  
Marqués de Càceres 2007  
Espagne blanc Rioja