

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



OMELETTE ESPAGNOLE TUILES AU MANCHEGO

ACCOMPAGNÉE DE SON BUZET ROUGE COSTES
DE BEYRAC

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 15min
Temps de cuisson : 15min

Niveau : Facile
Budget : Bon marché

POUR 8 PERSONNES

- Pommes de terre : 1kg
- Oignon : 1
- Gros œufs : 6
- Manchego : 250g
- Bain de friture : 1
- Huile d'olive : 1 c.a.s
- Eau : 2 c.a.s
- Sel, poivre

Base

- Éplucher les pommes de terre (pdt) et les mettre dans un saladier d'eau froide pour éviter l'oxydation.
- Peler et couper en rondelles l'oignon
- Couper les pdt en morceaux réguliers.
- Placer le tout dans la friteuse, l'oignon au-dessus, et les plonger dans l'huile à 150°C pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une légère coloration.
- En parallèle, dans un saladier casser les 6 œufs, rajouter les 2 c.a.s d'eau, assaisonner, battre.
- Retirer la friture de l'huile, laisser bien égoutter et mélanger les pdt et l'oignon aux œufs.

Cuisson - Omelette

- Dans une grande poêle verser les 2 c.a.s d'huile d'olive, puis une fois bien chaude verser le mélange. Laisser prendre 2 min.
- Retourner l'omelette à l'aide d'une assiette, puis laisser cuire l'autre côté 2 min.

Cuisson - Tuiles au Manchego

- Râper le Manchego, puis sur une plaque huilée, disposer 8 tas homogènes de fromage râpé. Mettre au four chauffé à 250°C, pendant 4 min. Pour leur donner une forme de tuile, les placer sur un rouleau à pâtisserie et laisser refroidir.

Finition/dressage

- Sur une assiette de taille moyenne, placer un morceau d'omelette coupé en gros cube ou comme une tarte.
- Placer une tuile par-dessus et servir tiède ou froid selon les goûts.



Imprimé sur papier **Perc**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE BUZET ROUGE COSTES DE BEYRAC

AOP BUZET

Nez ouvert sur des notes de fruits noirs et de vanille. En bouche, il présente une attaque souple et fruitée. Finale savoureuse sur des tannins soyeux.

Pourquoi cette alliance ?

La simplicité de l'omelette, se marie parfaitement aux tannins soyeux et au fruité de ce vin, qui n'en dénature pas le goût.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**



Le petit plus de...

Baptista Cédric apprenti en terminale Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« La pomme de terre peut-être remplacée par un légume de saison ».