

Omelette espagnole (Tortillas)

Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 6 oeufs
- 6-8 tranches de bacon
- 125ml de Lait ou creme
- 125ml de fromage râpé ferme style cheddar
- sel et poivre

Instructions

1. Cuire les légumes à feu vif ou dans directement dans la braise jusqu'à ce qu'ils soient bien rôtis.
2. Couper les pommes de terre en tranches.
3. Hacher l'oignon.
4. Fumer ou cuire le bacon.
5. Dorer les patates et l'oignon dans une poêle de fonte à côté du feu ou des brûleurs, en cuisson indirecte.
6. Mélanger les œufs battus et le lait.
7. Ajouter le bacon en morceaux et les légumes au mélange d'œufs et lait.
8. Cuire à feu doux dans une poêle de fonte.
9. Saupoudrer de fromage râpé.
10. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et les oeufs fermes.