

Tortilla courgettes, pommes de terre, chorizo

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 150 g de courgettes
- 500 g de pommes de terre
- 50 g d'huile d'olive
- 100 g d'eau
- 6 œufs
- 1/2 chorizo
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Eplucher et couper en deux l'oignon et la gousse d'ail dégermée.
Les mettre dans le bol. Hacher.

Etape 2

Rincer puis tailler en rondelles les courgettes et les pommes de terre. Ajouter l'huile d'olive et les courgettes. Faire cuire 8 min.

Etape 3

Mettre le fouet sur les lames et ajouter les pommes de terre, l'eau, le sel, le poivre. Faire cuire 13 min

Etape 4

Verser le tout dans un saladier. Couper votre chorizo en petits dés et l'ajouter à votre préparation.

Etape 5

Mettre une feuille de papier sulfurisé dans une poêle et verser la préparation. Faire cuire lentement avec un couvercle et retourner au bout de quelques minutes à l'aide d'une assiette. C'est prêt !