

Mini Tortilla montagnard

Ingrédients :

- 1 Oignon
- ½ Poivron
- un reste de pommes de terre
- 3 à 4 tranches de Rosette
- Huile d'olive
- 1 œuf par personne
- 100 g/ml de crème liquide ou de lait
- 2 tranches de fromage à Raclette
- Sel, poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez les empreintes Grands Ronds (FP 2777).

Faites revenir l'oignon émincé et le poivron coupé en cubes dans un peu de huile d'olive. Au bout de quelques minutes ajoutez les pommes de terre aussi en cubes et quelques bouts de rosette. Donnez un tour de moulin de sel et poivre.

Dans un bol, cassez un œuf par personne. Mélangez avec la crème liquide (ou le lait), puis ajoutez un peu de fromage (pour moi deux tranches de fromage à raclette coupé en cubes).

Remplissez les empreintes à $\frac{3}{4}$ avec les légumes, puis versez le mélange, œufs/fromage par-dessus. Enfourez et laissez cuire entre 15 et 20 minutes. Je les ai laissé 15 minutes, l'œuf était encore un peu baveux et le fromage juste fondu, miam!

Mini Tortilla montagnard

Ingrédients :

- 1 Oignon
- ½ Poivron
- un reste de pommes de terre
- 3 à 4 tranches de Rosette
- Huile d'olive
- 1 œuf par personne
- 100 g/ml de crème liquide ou de lait
- 2 tranches de fromage à Raclette
- Sel, poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez les empreintes Grands Ronds (FP 2777).

Faites revenir l'oignon émincé et le poivron coupé en cubes dans un peu de huile d'olive. Au bout de quelques minutes ajoutez les pommes de terre aussi en cubes et quelques bouts de rosette. Donnez un tour de moulin de sel et poivre.

Dans un bol, cassez un œuf par personne. Mélangez avec la crème liquide (ou le lait), puis ajoutez un peu de fromage (pour moi deux tranches de fromage à raclette coupé en cubes).

Remplissez les empreintes à $\frac{3}{4}$ avec les légumes, puis versez le mélange, œufs/fromage par-dessus. Enfourez et laissez cuire entre 15 et 20 minutes. Je les ai laissé 15 minutes, l'œuf était encore un peu baveux et le fromage juste fondu, miam!

