



Tortilla

1. Mélanger les chips et 6 œufs dans un saladier.
2. Tapisser un moule à charnière (diamètre d'environ 17 à 18 cm) de papier cuisson.
3. Préchauffer le four à 180 °C en mode chaleur tournante et le moule à charnière.
4. Après 10 minutes, ajouter le dernier œuf et bien mélanger à nouveau avec 2 cs de sel marin.
5. Retirer le moule chaud du four et y verser 4 cs d'huile d'olive.
6. Verser la préparation dans le moule et remettre au four. Cuire 20 minutes.

Salsa de tomates

1. Râper les tomates dans un saladier à l'aide d'une râpe à rösti (ou d'un mixeur) et assaisonner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive.

Dresser la tortilla avec du jambon fumé et arroser de salsa.

Tortilla espagnole à l'Emmental, au jambon fumé et à la salsa de tomates

Ingrédients

Tortilla

- 7 œufs
- 120 g de chips Zweifel, nature
- 2 cc de sel marin
- 4 cs d'huile d'olive
- 80 g de jambon fumé

Salsa de tomates

- 2 tomates
- un filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- poivre noir du moulin selon vos goûts

Servir avec

- un Von Salis Pinot Noir 2024
- un Edition Zwölberich (vin rouge sans alcool)