

TORTILLA AUX ARTICHAUTS ET PETITS POIS

- 8 œufs,
- 750 g de pommes de terre,
- 2 artichauts,
- 3 cuillères à soupe de petits pois,
- 2 gousses d'ail,
- cumin en poudre,
- piment en poudre,
- 1 cuillère à café d'origan,
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- sel,
- poivre.

Peler et hacher l'ail.

Peler les pommes de terre et les couper.

Retirer les feuilles extérieures des artichauts, couper les autres feuilles à 1 cm du cœur.

Trancher en deux, retirer le foin.

Tailler les cœurs d'artichaut en fines lamelles.

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle.

Ajouter l'ail et les artichauts. Cuire 2 mn puis les retirer.

Faire blondir les pommes de terre 3 mn dans la poêle puis les retirer.

Fouetter les œufs avec le cumin, le piment, l'origan, le sel et le poivre.

Ajouter les cœurs d'artichaut, les pommes de terre et les petits pois.

Faire chauffer le reste d'huile dans la poêle et y verser la préparation.

Mélanger avec une spatule jusqu'à ce que l'omelette commence à prendre.

Couvrir et laisser cuire 8 mn à feu doux.

Retourner l'omelette et laisser cuire 8 mn.