



Sauvage, Naturel & Durable®

Tortilla au saumon fumé

Pour 4 personnes :

Tortilla :

4 poivrons rouges
600 g de pommes de terre, fermes à la cuisson
Sel
80 g d'oignons
1 gousse d'ail frais
80 g de pancetta
400 g de saumon fumé d'Alaska
120 g de fromage Manchego, doux
8 oeufs (L)
Poivre noir, fraîchement moulu
60 ml d'huile d'olive
120 g de petits pois surgelés

Crème aigre :

1 chaux, non traitée
5 tiges de thym
250 g de crème aigre

Préparation:

1. Préchauffez le four à 250 °C et mettez les poivrons dans le four, non nettoyés, sur une feuille d'aluminium et faites-les cuire jusqu'à ce que la peau se boursoufle. Ensuite, sortez et enveloppez dans du papier de cuisine humide, puis laissez refroidir - rincez le papier de cuisine plusieurs fois à l'eau froide. Plus tard, enlevez la peau, la tige et les pépins des poivrons et coupez-les en petits morceaux.
2. Pendant ce temps, faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient à peine cuites, puis égouttez-les, pelez-les et coupez-les en tranches. Peler les oignons et l'ail et les hacher finement. Coupez la Pancetta en petits dés. Coupez la moitié du saumon fumé en petits morceaux. Râper le manchego et fouetter la moitié du fromage avec les œufs, puis assaisonner de sel et de poivre.
3. Régler le four à 200°C (four à convection de 190°C) et tapisser de papier sulfurisé un moule à four ou similaire. Faites frire les tranches de pommes de terre dans l'huile d'olive dans une grande poêle enduite, puis ajoutez la pancetta, les oignons et l'ail et faites frire. Ajouter les poivrons grillés, le saumon et les petits pois et faire sauter en dessous, puis saler et poivrer selon le goût et verser dans le plat préparé. Mélangez les œufs battus et saupoudrez le tout avec le reste du fromage, puis faites cuire au four pendant 35 minutes sur l'étagère du milieu.
4. Pendant ce temps, lavez le citron vert à chaud, puis séchez-le : râpez finement le zeste et pressez le jus. Cueillir le thym des tiges et le couper finement. Mélangez le





Sauvage, Naturel & Durable®

tout avec de la crème aigre et assaisonnez avec du sel. Servez plus tard avec la tortilla et le reste du saumon fumé.

Réalisation: 1 heure 15 min.

Valeurs nutritionnelles par portion:

Énergie: 1240 kcal/ 5200 kJ

Protéines: 56 g

Lipides: 89 g

Glucides: 48 g