

Tortilla catalane



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 à 6 portions en plat, ou une trentaine de bouchées apéro

Ingrédients

½ tasse (125 ml) d'huile de tournesol
700 g de pommes de terres pelées et coupées en tranches de 2 mm
1 c. à thé (5 ml) de sel (divisé)
2 tasses (500 ml) d'oignon émincé finement
8 œufs
½ c. à thé (2,5 ml) de piment gorria (voir variante)
1 tasse (250 ml) d'oignons verts hachés

Préparation

1. Dans une poêle antiadhésive de 10 pouces, chauffer l'huile à feu moyen.
2. Lorsqu'elle est bien chaude, ajouter les pommes de terre et la moitié du sel (1/2 c. à thé). Mélanger et cuire 5 minutes.
3. Ajouter l'oignon et cuire encore 20 minutes, en remuant régulièrement. On veut cuire les pommes de terre et les oignons sans trop de coloration. Baisser le feu au besoin.

CARIBOU

4. Pendant ce temps, dans un bol, battre les œufs avec le reste du sel (1/2 c. à thé), le piment gorria et les oignons verts.
5. Lorsque le mélange de pommes de terre est cuit, l'égoutter dans une passoire placée au-dessus d'un bol pour récupérer l'excédent d'huile (vous devriez obtenir 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml), compléter à 3 c. à soupe (45 ml) au besoin).
6. Verser ensuite le mélange de pommes de terre dans la préparation d'œufs. Mélanger et laisser reposer 10 minutes.
7. Pendant ce temps, préparer une mayonnaise au gorria pour accompagner la tortilla. (voir note la 2e option de saveurs locales).
8. Pour cuire la tortilla, chauffer à feu moyen l'huile récupérée à l'étape 5 dans la même poêle qui a été utilisée précédemment.
9. Lorsque l'huile est chaude, verser le mélange d'œufs dans la poêle. Remuer au départ, puis dès que l'œuf commence à prendre, laisser la tortilla se former. Cuire 5 minutes.
10. À l'aide d'une planche ou d'une tôle à pizza placée sur le dessus de la poêle, renverser la tortilla d'un geste vif et assuré. Glisser la tortilla renversée dans la poêle pour cuire le deuxième côté environ 3 minutes. (voir note).
11. Transférer la tortilla sur une grande planche et la laisser tiédir avant de la couper. On peut la tailler en pointe (style pointes de quiche) lorsque servie en plat principal, ou encore en cubes (environ aussi hauts que large) lorsque servie en bouchée à l'apéro, comme sur notre photo (voir astuce).

Une petite note, une variante et une astuce:

- **Note.** Si on n'est pas sûr d'avoir envie de renverser sa tortilla, il est aussi possible de la cuire d'un seul côté, à feu doux mais plus longtemps (15-20 minutes), avec un couvercle pour aider le dessus à cuire. Il s'agit alors de retourner les morceaux «côté doré» sur le dessus au service.
- **Variante.** Quand les piments forts locaux sont en saison, on peut utiliser le piment frais haché finement, en ajustant la quantité à son goût.
- **Astuce.** Les petits cubes de tortilla sont plus faciles à tailler lorsque la tortilla est refroidie.