



Trita de patata i ceba

Pour un dîner entre amis ou en famille, en tapas ou plat principal, avec du "pa amb tomàquet", voici un classique de la cuisine catalane qui réussit presque toujours quand elle est réalisée dans les règles de l'art.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 œufs
- 500 gr de pommes de terre environ
- 2 oignons moyens
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation :

Coupez les pommes de terre et les oignons en dés. Faites revenir les pommes de terre et l'oignon dans une poêle huilée.

Il est aussi possible de faire "caraméliser" les oignons et faire dorer les pommes de terre séparément. Quand cette préparation commence à dorer, retirez un peu d'huile de la poêle. Égouttez bien les pommes de terre et l'oignon. Dans un saladier, battez doucement les œufs, salez. Ajoutez ensuite les oignons et les pommes de terre et mélangez bien. Mettez-le tout dans la poêle, faites dorer l'omelette (1 ou 2 minutes si vous voulez qu'elle soit juteuse).

Lorsque l'omelette a suffisamment cuit pour se détacher de la poêle, couvrez avec une assiette légère huilée aussi large que votre poêle. Renversez l'omelette dessus puis faites-la à nouveau glisser dans la poêle pour cuire l'autre face.

À la place de l'oignon, il est possible de rajouter d'autres ingrédients et en particulier, des poivrons rouges, du chorizo. La truita de patates, est d'environ 3 cm d'épaisseur et peut se déguster chaude ou froide...

Bon profit!