

L'Art de la Tortilla de Patatas Parfaite

Ingrédients et Matériel

- 600g de pommes de terre à chair ferme (type Monalisa ou Kennebec)
- 5 à 6 œufs frais
- 1 petite cuillère à café rase de sel
- Huile d'olive extra vierge (pour la cuisson)
- Oignon (optionnel : à caraméliser lentement pour plus de sucre et d'humidité)
- Poêle antiadhésive de 20 à 22 cm
- Couvercle plat ou assiette plus large que la poêle pour le retournement

La Préparation Étape par Étape

- Coupez les pommes de terre en tranches fines et régulières.
- Faites confire les pommes de terre (et l'oignon si utilisé) dans l'huile d'olive à feu moyen-doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Battez les œufs dans un grand récipient et ajoutez le sel.
- Mélangez les pommes de terre égouttées aux œufs et laissez reposer 5 à 10 minutes pour que les saveurs s'imprègnent.
- Versez le mélange dans la poêle chaude.
- Cuissez 1 à 2 minutes à feu vif pour créer une croûte, puis retournez la tortilla d'un geste rapide et assuré à l'aide de l'assiette.

Les Secrets de la Réussite

- Privilégiez la cuisson 'confit' à feu doux pour une texture fondante plutôt qu'une friture rapide.
- Le temps de repos du mélange cru est indispensable pour la cohésion et le goût final.
- Utilisez une poêle antiadhésive adaptée pour faciliter le retournement sans casser la tortilla.
- Le geste de retournement doit être rapide et décidé pour éviter les fuites.

Conseils de Service

- Servez la tortilla à température ambiante ou légèrement tiède.
- Évitez de la servir brûlante afin de mieux percevoir toutes les nuances des ingrédients.