



Omelette espagnole



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes d'asperges vertes
huile d'olive
1 courgette
1 kilogramme de pommes de terre
100 grammes de chorizo (en fines tranches)
8 œufs
sel et poivre
1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les asperges vertes en morceaux de ± 5 cm et faites-les revenir brièvement dans l'huile d'olive.
- 2.** Coupez les courgettes en fines tranches et faites-les brièvement revenir dans l'huile d'olive.
- 3.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches de $\frac{1}{2}$ cm. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 4.** Faites revenir le chorizo dans une grande poêle à revêtement antiadhésif. Ajoutez les pommes de terre, les asperges et les tranches de courgette. Mélangez bien.
- 5.** Battez les œufs dans un bol et assaisonnez-les de sel et de poivre selon votre goût. Ajoutez le persil plat finement haché.
- 6.** Versez sur les pommes de terre et les légumes. Laissez cuire à feu doux.