

## Tortilla en dés (Tapas)

---

Préparation: env. 35 min  
Cuisson au four: env. 25 min, pour env. 49 pièces  
Pour le moule carré ou une plaque à gâteau  
d'un Ø d'env. 30 cm, chemisés de papier à pâtisserie

Préparer une **tortilla de pommes de terre** (voir en bas), hacher grossièrement un **oignon légume**, couper **des pommes de terre** en dés d'env. 1 cm. Remplacer les artichauts par 1 **poivron rouge** en dés, le jambon par 1 **chorizo** pelé, coupé en deux puis en tranches. N'utiliser que 4 **œufs**. Laisser refroidir la tortilla cuite, couper en dés d'env. 3 cm.

## Tortilla de pommes de terre

---

- |   |   |
|---|---|
| 1 c. à soupe <b>d'huile d'olive</b>   | chauffer dans une poêle à frire   |
| 1 <b>oignon légume</b> (env. 400 g),<br>en lanières   | faire revenir   |
| 500 g <b>de pommes de terre à chair farineuse</b> , p. ex. christa, matilda,<br>en tranches d'env. 3 mm |   |
| 5 petits <b>artichauts</b> , parés, en quatre<br>(= env. 200 g; photo 2, p. 85)                         | ajouter, étuver env. 15 min à feu doux et à couvert                     |
| ½ c. à café <b>de sel</b><br><b>poivre du moulin</b>  | assaisonner, réserver   |
| 6 <b>œufs frais</b>   |   |
| 1 sachet <b>de safran</b>   | battre dans une terrine   |
| 100 g <b>de jambon de Serrano</b> ou<br>d' un autre jambon cru,<br>en lanières                          | incorporer avec les légumes, verser dans la plaque préparée à cet effet |

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

