

Espace Gourmand**Tortilla de Kasher "Koutoubia"****Préparation**

20 minutes

Portions

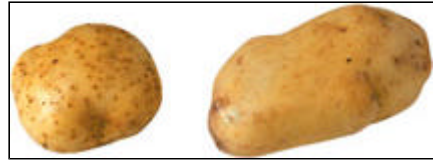
4 personnes

Ingrédients

- 8 œufs
- 2 c. à thé de persil et coriandre hachés
- 300 grs de mortadelle coupée en petits morceaux
- Sel et poivre
- 2 c. à table d'huile de table
- 6 pommes de terre moyennes
- Deux gousses d'ail

Préparation

- Faire bouillir les pommes de terre 3/4 h jusqu'à cuisson, les éplucher, les couper en dés.
- Battre les œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène, y ajouter ail, persil et coriandre, morceaux de mortadelle, sel et poivre.
- Dans une poêle adhésive, verser l'huile, mettre sur feu moyen, y disposer les dés de pommes de terre et verser dessus le contenu du mélange, faire cuire des deux côtés.
- La tortilla une fois cuite peut être présentée dans une assiette accompagnée de tranches de tomate et petits cornichons.

[Haut de page](#)

Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.
Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK