

Tortilla

1 kg de pommes de terre
300 g d'oignons
2 gousses d'ail
200 g de coeurs d'artichauts
350 g de tomates
600 g de mélange d'œufs brouillés Cocovite
4 jeunes oignons
3 cuillerées d'huile d'olives
Sel - poivre

Epluchez les pommes de terre et découpez-les en tranches épaisses. Cuisez celles-ci avec un peu d'huile d'olives pendant 10 minutes à 180 °C. Coupez les cœurs d'artichaut et les tomates en morceaux. Découpez l'oignon en petits morceaux et faites colorer avec les petits morceaux d'ail dans un peu d'huile d'olives. Retirez les pommes de terre du four et mélangez-les avec les légumes. Versez le mélange d'œufs brouillés Cocovite, assaisonnez de sel et de poivre. Versez le mélange dans une poêle à frire. Cuisez quelques minutes à haute température. Glissez au four et faites cuire 20 minutes supplémentaires à 180 °C.

