



Tortilla de pommes de terre, maïs et bacon

6 portions

 15 min

 45 min

Quantités

Ingrédients

Méthode

1 tasse

Bacon, coupé en lardons

1. Dans une poêle en fonte ou une poêle allant au four, colorer les lardons et réserver sur du papier absorbant.

Garder le gras dans la poêle.

2

Pommes de terres jaunes moyennes, lavées et coupées en tranches fines de 3 mm d'épaisseur

2. Faire revenir les pommes de terre et l'oignon dans le gras de bacon, environ 12 minutes, jusqu'à ce qu'une lame de couteau puisse facilement transpercer les pommes de terre.

Retirer du feu.

1

Petit oignon, émincé

1

Gousse d'ail, émincée

Quantité suffisante

Sel et poivre

3. Ajouter et répartir l'ail, le sel et poivre, le maïs, les oignons verts et le bacon réservé.

1 ½ tasse

Grains de maïs surgelés

2

Oignons verts, ciselés

1 tasse

Fromage *Le Pizy* ou *Le Cousin*, coupé en tranches

4. Disposer le fromage sur le dessus.

8

Oeufs, battus

5. Verser les oeufs et cuire au four à 375 °F environ 25 minutes.

Fromages proposés :

Le Pizy - Fromagerie La Suisse Normande

Le Cousin - Fromagerie Médard

