

TORTILLA TRICOLORE AU CAMEMBERT

Ingrédients

Pour 4 personnes

150 g de camembert suisse coupé en tranches

Beurre à rôtir

200 g de pommes de terre pelées et coupées en rondelles

2 courgettes taillées en julienne

2 tomates épépinées et coupées en quatre

Liaison:

4 oeufs

1 dl de crème

30 g de sbrinz AOP râpé

1 brindille de romarin finement hachée

Sel, poivre



Préparation

1. Dorer les rondelles de pomme de terre dans une poêle à petit feu dans le beurre à rôtir jusqu'à ramollissement. Vers la fin du temps de cuisson, ajouter la julienne de courgette et rôtir le tout. Pour finir, incorporer les tomates.
2. Pour la liaison, battre les oeufs avec la crème, le sbrinz et le romarin. Saler et poivrer. En napper les légumes. Poursuivre la cuisson à couvert à tout petit feu jusqu'à coagulation de la liaison.
3. Parsemer de camembert et laisser fondre à couvert.
4. Faire glisser la tortilla sur un plat chaud et porter à table.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 372 kcal; protéines: 20 g; lipides: 28 g; glucides: 12 g.