



Tortilla au Vacherin Fribourgeois AOP

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de Vacherin Fribourgeois AOP
- 6 œufs
- 1/2 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Salade verte

1. Pelez et coupez les pommes de terre en cubes d'environ 1.5 cm de côté. Dans une sauteuse, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, ajoutez les pommes de terre et faites-les cuire à couvert et à feu doux 15 minutes. Ajoutez les oignons émincés et laissez cuire environ 10 à 15 minutes, toujours à couvert jusqu'à ce que les oignons et les pommes de terre soient fondants. Salez et poivrez.
2. Coupez le Vacherin Fribourgeois AOP en petits cubes. Dans un saladier, battez les œufs et incorporez la préparation de pommes de terre et le Vacherin Fribourgeois AOP.
3. Dans une poêle d'environ 20 cm de diamètre, faites chauffer l'huile d'olive restante puis versez le mélange œufs/pommes de terre/fromage. L'épaisseur

de la tortilla doit être d'environ 2 à 3 cm. Une fois la partie inférieure de l'omelette cuite, prenez une grande assiette pour recouvrir la poêle et renversez la tortilla, puis faites-la glisser dans la poêle. Laissez cuire à nouveau quelques minutes.

4. Servez la tortilla chaude ou froide accompagnée de salade verte.

© Vacherin Fribourgeois AOP