



### **Tortilla basco-béarnaise à l'Ossau-Iraty**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 200 g d'AOP Ossau-Iraty
- 12 œufs
- 2 oignons nouveaux
- 150 g de pomme de terre
- 50 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat

1. Faire revenir dans l'huile d'olive et le beurre les pommes de terre taillées en cubes et les oignons émincés jusqu'à cuisson complète en donnant une jolie coloration.
2. Ajouter les œufs battus à la fourchette et assaisonner avec du sel et du poivre.
3. Cuire la tortilla en remuant dans la poêle avec une cuillère en bois puis ajouter dessus l'Ossau Iraty coupés en morceaux. Terminer la cuisson au four durant 5 min à 160° C pour que l'omelette épaisse reste moelleuse et non baveuse.

4. A la sortie du four retourner l'omelette et rajouter dessus le reste de l'Ossau Iraty ainsi que le persil haché.
5. Arroser le tout avec une petite vinaigrette faite à l'aide des queues d'oignons nouveaux.