Tortilla au chorizo

Préparation	30 min
Temps de cuisson	50 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

400 g de pommes de terre, farineuses

150 g de chorizo

1 gousse d'ail

1 oignon, de grande taille

1 cs d'huile d'olive

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud + vapeur

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés de 1,5 cm. Eplucher l'oignon et l'ail et les hacher finement. Peler le chorizo et le couper en dés.

Verser l'huile d'olive dans le plat en porcelaine. Ajouter les pommes de terre, l'oignon, l'ail et le chorizo, bien mélanger. Placer le plat en porcelaine sur la grille de l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 20 min

Préparer

8 œufs

Battre les œufs et mélanger.

Sortir le plat en porcelaine de l'espace de cuisson. Réduire la température à 160 °C.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud + vapeur

Mettre les pommes de terre dans un saladier, ajouter le mélange à base d'œufs et bien mélanger avec un fouet. Tapisser le plat de porcelaine de papier sulfurisé et ajouter le mélange œufs-pommes de terre. Remettre le plat en porcelaine dans l'espace de cuisson. Poursuivre la cuisson.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 160 °C pendant 30 min

Démouler la tortilla, la couper en cubes, piquer chaque cube d'un cure-dent et dresser.

Accessoires

Plat en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille