

Tortilla aux haricots verts, poivrons rouges et Brugge Vieux



Ingredienten:

- 100 g de grenailles
- 100 g de haricots princesse
- 4 oeufs
- 120 g de yaourt grec
- 1 c à c d'origan
- poivre et sel
- 1 petit oignon
- 1 poivron rôti en pots (+/- 100 g)
- 3 tranches de Brugge Vieux
- persil
- Un peu de Brugge Beurre

Préparation:

1. Faites cuire les grenailles dans de l'eau salée. 5 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez-y les haricots verts. Egouttez et laissez refroidir. Coupez les grenailles en tranches et et les haricots en tronçons de +/- 1 cm.
2. Battez les oeufs avec le yaourt grec et l'origan. Poivrez et salez.
3. Coupez l'oignon en rondelles. Coupez le poivron et le Brugge Vieux en lanières. Hachez finement le persil.
4. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Faites-y rissoler les pommes de terre des deux côtés. Baissez le feu et ajoutez l'oignon. Faites revenir jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
5. Versez la moitié du mélange aux oeufs dans la poêle. Répartissez les haricots, les poivrons et le Brugge Vieux par-dessus. Recouvrez du reste des oeufs.
6. Couvrez la poêle et laissez cuire pendant +/- 10 minutes.
7. Saupoudrez de persil.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
50 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/tortilla-aux-haricots-verts-poivrons-rouges-et-brugge-vieux>