

## *Tortilla au Chorizo*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- TOMATE(S)	1
- CHORIZO	100g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	70g (et/ou vertes) au piment
- PAPRIKA	1 c à café
- PIMENT D'ESPELETTE	1/4 c à café
- PERSIL	
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	30g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et épépinez la tomate pour ne garder que la chair. Coupez-la en dés.
- Fendez les olives en deux et retirez les noyaux si nécessaire.
- Coupez le chorizo en rondelles.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème fraîche, ajoutez le paprika puis salez et poivrez.
- Faites revenir les dés de tomates et les rondelles de saucisson dans un peu d'huile d'olive. Remuez de temps en temps.
- Versez les œufs battus par-dessus et laissez cuire doucement en remuant légèrement mais pas trop pour ne pas casser l'omelette.
- Garnissez avec les olives, du piment d'Espelette et d'un peu de persil.
- Laissez bien cuire (éventuellement à couvert) pour que la tortilla soit bien onctueuse.

### Remarque:

Servez la tortilla avec une salade verte bien assaisonnée ... par exemple lardons – vinaigre de framboise – crème.

