



# Tortilla au jambon cru



La différence est là.

 Durée totale: 30 min

 Temps actif: 10 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 90 g** jambon cru des Grisons
- 2 cc** beurre
- 300 g** pommes de terre pelées et cuites
- 1** poivron rouge
- 2** œufs
- 0.5 dl** lait
- sel
- poivre du moulin
- flocons de piment
- 6** petits plats à gratin

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 130** kcal
- 8 g** de protéines
- 10 g** de glucides
- 5 g** de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

## Conseil

Pré cuire les pommes de terre le jour avant.

## Préparation

- 1** Beurrer les plats à gratin. Couper les pommes de terre en rondelles. Parer le poivron et le couper en fines lanières. Déposer les deux ingrédients en couches au fond des plats, avec le jambon cru.
- 2** Battre les œufs et le lait, puis assaisonner avec du sel, du poivre et des flocons de chili. Verser uniformément la préparation dans les plats et faire cuire au four préchauffé à 180° C pendant 15-20 minutes.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.