# Tortilla au jambon cru

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**

Précuire 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 fi nes 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 fl ocons de chili. Verser uniformément la préparation dans les plats et faire cuire au four préchauff é à 180° C pendant 15-20 minutes.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE

**Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.**