

Le Parisien (WEEK-END)

VENDREDI 14 SEPTEMBRE 2018

Œuvres
d'art,
nos bons
plans
Culture

Au parfum
des nouvelles
tendances
La Parisienne



Alexandra
Lamy incarne
un gourou de
la com dans
« Le Poulain ».

Le pouvoir du cinéma

Et si les politiques étaient
influencés par la fiction?

Le tuto apéro



Hola la tortilla!

TAPAS. Célébrons le début de l'été indien avec ce hit ibérique
et sa sangria, qui fleuront bon le soleil et la Méditerranée.

Texte et stylisme Chloé Rivinon L., photo Guillaume Czerw.

UNE TABLE DE COMPÉTITION

Dans une poêle où vous aurez versé une rasade d'huile d'olive, faites cuire à couvert 1 kilo de pommes de terre épluchées et détaillées en tranches de 5 mm, et deux oignons hachés grossièrement. Après une dizaine de minutes, égouttez les pommes de terre. Battez et assaisonnez huit œufs et mélangez-les délicatement avec les pommes de terre. Ramettez le tout dans la poêle huilée et faites cuire doucement d'un côté. Retournez l'omelette sur une assiette, et faites-la glisser dans la poêle de l'autre côté. Après cette dernière étape délicate, dégustez la tortilla tiède ou froide.

🕒 Préparation: 30 minutes. Cuisson: 30 minutes.

DANS LES VERRES

Une sangria blanche Lolea N° 2 (9,95 € les 75 cl) avec des dés d'ananas ou un cava Freixenet Xperienda, 9,90 €.

ET AUSSÉ...

De l'ajyar (purée de poivrons) à la tomates, Grammy's Secret (5,50 € les 200 g) sur des feuilles de pain Kamut (Superproducteur, 4,99 € les 100 g).