Tacos mexicains aux oeufs et aux patates

DÉJEUNERS-BRUNCHS – OEUFS – RECETTES – REPAS

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 oeufs
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 2 pommes de terre Yukon gold (environ 1 livre) coupées en cubes
- 1 oignon émincé
- Sel
- 3 tomates italiennes coupées en dés
- 1/2 tasse de coriandre fraîche émincée
- De quelques gouttes à 1 c. à thé de sauce au piment fort (selon votre goût!)
- 1 c. à table de beurre
- Fromage parmesan râpé
- 12 tortillas

Préparation

1. Préchauffer le four à 475F. Séparer le blanc et le jaune d'un oeuf. Battre le blanc d'oeuf avec la poudre de chili et 1/2 c. à thé de sel dans un grand bol jusqu'à temps que ce soit mousseux. Ajouter les patates et l'oignon et bien mélanger.
2. Vaporiser une plaque à biscuits de Pam ou d'huile et y étendre les patates en un seul étage. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes en les retournant une fois pendant la cuisson. Les patates devraient être bien dorées.
3. Pendant la cuisson, mélanger les tomates avec 2 c. à table de coriandre et quelques gouttes de

sauce au piment fort. Réserver.

4. Mélanger les oeufs restants avec le jaune d’oeuf avec 1/4 tasse de coriandre et 1/2 c. à thé de sel dans un bol jusqu’à ce soit mousseux. Faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Verser les oeufs et faire cuire pendant cinq minutes (jusqu’à cuisson complète).
5. Réchauffer les tortillas au micro-ondes. Servir avec le mélange d’oeuf, les patates et les tomates.