



Les plats principaux

## **Tortilla aux fines herbes avec purée d'avocat et haché d'agneau épicé**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

350 grammes de haché d'agneau  
1 cuillère à café de mascarpone  
1 cuillère à soupe de crème  
200 grammes tomates cerise (colorées, coupées en deux)  
1 citron vert (le jus)  
2 avocats  
1 cuillère à café de poivre de cayenne  
1 cuillère à café poudre de paprika  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Pour la tortilla**

poignée feuilles de menthe (extra pour décorer)  
750 grammes de pommes de terre  
1 bouquet de menthe  
1 botte de ciboulette  
1 bouquet de persil  
huile de tournesol  
2 gousses d'ail  
2 oignons  
6 œufs

### **Méthode de préparation**

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles. Coupez les oignons en fins anneaux, pressez les gousses d'ail et hachez finement les fines herbes.

Cuisez les pommes de terre 5 minutes dans de l'eau légèrement salée. Faites revenir doucement les anneaux d'oignon et l'ail dans une grande poêle avec de l'huile. Ajoutez les rondelles cuites de pommes de terre et cuisez 2 minutes. Battez les œufs mousseux. Ajoutez les fines herbes puis salez et poivrez. Versez le mélange d'œufs sur les pommes de terre, couvrez et faites cuire les œufs 5 minutes. Retournez la tortilla et cuisez encore une fois 5 minutes.

Rôtissez bien le haché dans une grande poêle sèche. Assaisonnez avec le paprika en poudre, le poivre de Cayenne et du sel. Retirez la chair des avocats et mettez-la dans un mixeur. Ajoutez-y le mascarpone, la crème, le jus de citron vert et un filet d'huile d'olive, salez et poivrez puis mixez le tout bien lisse.

Déposez la tortilla sur une belle grande assiette. Versez dessus la purée d'avocat, puis répartissez dessus les demi-tomates cerises et ensuite le haché. Décorez de quelques feuilles de menthe.

