

**FAUSSE TORTILLA AU SAUMON FUMÉ** 10 minutes 40 minutes 4 portions**INGRÉDIENTS**

- 600 grammes de pomme de terre, sans peau, crue
- 1 botte d'aneth, frais
- 150 grammes de saumon fumé (4 tranches)
- 20 cl de crème liquide, 15 à 20% MG
- 6 unités moyennes (M) d'oeuf, cru (348 g)
- 3 cuillères à soupe moyennes d'huile neutre

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Faites saisir et colorer 20 minutes dans la poêle les pommes de terre coupées en petits cubes avec 3 cuillères à soupe d'huile neutre.
- 2° Fouettez les œufs avec la crème, le saumon fumé en morceaux et l'aneth coupée aux ciseaux. Salez, poivrez et versez sur les pommes de terre. Faites cuire 10 minutes en remuant. Servez dans la poêle.
- 3° © Simplissime - Les poêlées complètes les + faciles du monde

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (326 g)	% AR
ÉNERGIE	141 kcal	460 kcal	23 %
PROTÉINES	7 g	23 g	45 %
GLUCIDES	8 g	26 g	10 %
SUCRES	1 g	3 g	3 %
LIPIDES	9 g	28 g	40 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3 g	10 g	52 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	4 g	18 %
SODIUM	197 mg	641 mg	27 %