

Quantité :	pour 4 à 8 personnes (selon que ce soit servi en entrée, en plat principal ou en féculent)
Temps de préparation :	préparation env. 20 min. / précuisson 7-10 min. / cuisson 30 min.
Appareil utilisé:	Combisteamer Unox ChefTop Plus/One

**Ingrédients:**

- env. 700 g de courge Butternut ou Hokkaido
- env. 200 g de pommes de terre
- 1-2 poivrons verts ou env. 150 g de poireaux
- 2-3 oignons
- 3-4 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 6-8 cs d'huile d'olive
- sel, poivre, paprika en poudre

- 250 g de pain (bis) rassis
- 250 g de chorizo
- 4-6 cs d'huile d'olive

**Coulée/masse d'œufs :**

- 12 œufs
- env. 150 ml de lait
- 0.5 bouquet de persil
- 150 g de fromage Manchego râpé
- sel, poivre, paprika en poudre

## **Préparation:**

- couper la courge en tranches fines d'environ 7 mm
  - couper les pommes de terre en tranches fines d'environ 5 mm d'épaisseur
  - couper les poivrons en lamelles ou les poireaux en rondelles
  - couper les oignons en lamelles
  - couper l'ail en fines tranches
  - effeuiller le thym de la branche et le hacher finement
- 
- couper le pain en cubes d'env. 1,5 cm x 1,5 cm
  - couper le chorizo en cubes d'environ 1.5 cm x 1.5 cm

Placer la courge, les pommes de terre, les poivrons ou les poireaux, les oignons, l'ail et le thym sur une plaque émaillée, bien répartir, arroser d'huile d'olive, assaisonner de sel, de poivre et de paprika en poudre et faire légèrement griller au four à 170°C et 40% de vapeur pendant 7-10 minutes en remuant de temps en temps.

En même temps, arroser les cubes de pain et de chorizo d'huile sur une plaque émaillée et les faire également griller légèrement au four à 170°C et 40% de vapeur pendant environ 10 minutes en les remuant de temps en temps.

## **Coulée/masse d'œuf :**

Dans un saladier, bien mélanger les œufs avec le lait, le persil, le fromage Manchego râpé, le sel, le poivre et le paprika en poudre.

Pour finir, ajouter les cubes de pain et de chorizo aux légumes et mélanger délicatement. Ensuite, verser le mélange en vrac (sans le presser) dans un plat à gratin (env. 30 x 25 cm) et verser la masse d'œufs par-dessus. La masse d'œufs s'infiltrera lentement et le mélange de légumes doit être à peine recouvert.

## **Réglage du four : Cuisson en deux étapes, préchauffer le four à 200°.**

1ère étape : 140°C, 20% de vapeur, env. 15 minutes

2ème étape : 170°C, 30% de vapeur, env. 15 minutes

## **Conseil:**

La tortilla peut être servie, par exemple, dans les variantes suivantes :

- en entrée (tiède ou froide) avec une salade
- comme snack d'apéritif
- en plat principal avec une salade
- comme accompagnement de féculents
- en version végétarienne sans chorizo