Tortilla aux épinards et aux artichauts

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

huile d'olive
2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (émincés)
8 cœurs d’artichaut (égouttés)
1 paquet de pousses d’épinards
8 œufs
sel et poivre
1 poignée de pignons de pin

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l’huile dans une grande poêle. Faites brunir les oignons (laissez-les cuire doucement, au minimum 15 minutes). Ajoutez l’ail et mélangez bien.**

2. **Coupez les cœurs d’artichaut en petits morceaux et ajoutez-les. Retirez quelques instants la poêle du feu.**

3. **Faites blanchir les pousses d’épinards dans une grande casserole d’eau bouillante et égouttez-les. Pressez les épinards avec une louche en bois (ou avec les mains) pour en faire sortir toute l’eau. Répartissez les épinards sur les légumes dans la poêle et faites chauffer quelques instants.**

4. **Battez les œufs et assaisonnez de poivre et sel. Versez les œufs battus sur les légumes et parsemez de pignons de pin. Laissez cuire doucement et poursuivez éventuellement la cuisson quelques instants sous le gril.**