 **Chips tortilla**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/11/Chips-Tortilla-DSCN0636_30174.jpg) **Pour 16 bouchées de tortilla**

**- 2 oignons (350 g)**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 6 œufs**  
**- 70 g de** [**chips**](http://croquantfondantgourmand.com/brets-la-chips-qui-vous-fait-craquer/)   
**- sel et poivre du moulin**

**1 moule carré de 20 cm de côté, huilé**  
**(moule tablette pour moi)**  
**Préchauffage du four à 170°C** (Chaleur tournante)

Éplucher et émincer finement les oignons.  
Les faire chauffer dans une poêle à sec avec une grosse pincée de sel, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau de végétation.  
Ajouter l'huile et l'ail émincé finement et laisser revenir pendant une dizaine de minutes en remuant : Les oignons ont une belle couleur dorée. Réserver.  
Battre les œufs en omelette avec quelques tours de moulin à poivre.  
Ajouter les oignons et les chips grossièrement écrasées.  
Mélanger soigneusement.  
Verser l'omelette dans le moule.  
Enfourner pendant 25 minutes.  
Démouler et servir chaud ou tiède.

Je l'ai présenté avec un coulis de poivron rouge.