

Ma recette à moi (une fourchette de la version originale ?)

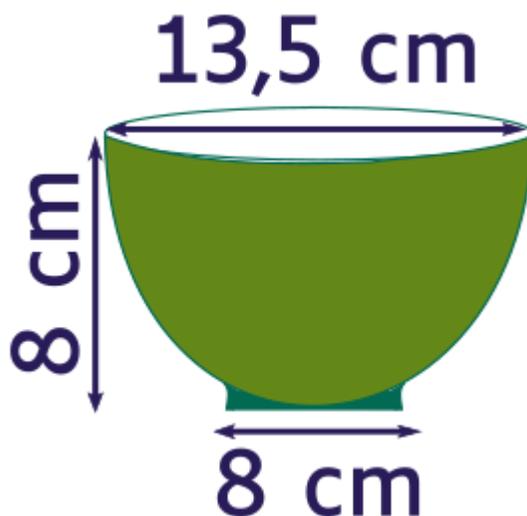
Posté par [Ysabeau \(site Web personnel\)](#) le 20/10/21 à 13:31. En réponse au journal [recette de tartiflette](#). Évalué à 4 (+2/-0).

Comme l'a fait remarquer Devnewton, ça manque de spec. Donc j'ai dû faire avec ma configuration à moi.

Il faut :

- du boulgour
- un bol (en fait deux)
- de l'eau bouillante
- deux tomates
- un oignon (qui peut être espagnol)
- deux œufs battus en omelette (d'où le deuxième bol)
- une bonne grosse cuillère à soupe (ou deux) de crème légère
- de la matière grasse pour la poêle (ici du [ghee^w](#))
- l'assaisonnement que vous avez sous la main (sel, poivre, paprika par exemple)
- et donc une poêle plus divers ustensiles qu'on a dans une cuisine (ou alors c'est inquiétant).

Donc, on commence par mettre le boulgour dans un bol d'environ 8 x 8 x 13,5 cm, le remplir aux deux tiers.



1. Ajouter de l'eau bouillante et laisser le boulgour gonfler.
2. Faire revenir les tomates et l'oignon émincés dans la poêle avec un peu de matière grasse (**c'est pas** une friture), saler, assaisonner.
3. Revenir au boulgour qui a eu le temps de gonfler, ajouter les œufs battus en omelette (d'où le deuxième bol) et la crème, bien mélanger, assaisonner a gusto.
4. Ajouter le tout à ce qui frétille dans la poêle, mélanger et laisser cuire encore quelques minutes.

Ça vous donne de quoi alimenter deux personnes (et c'est drôlement bon).

On peut rajouter du lard pour être plus près de la tartiflette d'origine, notez. Mais là, ça dépend un peu de votre configuration. On peut aussi donner un nom différent à cette fourchette de tartiflette, par exemple « Poêlée de boulgour ».

Quoi qu'il soit : bon appétit.

--

« Tak ne veut pas qu'on pense à lui, il veut qu'on pense », Terry Pratchett, Déraillé.