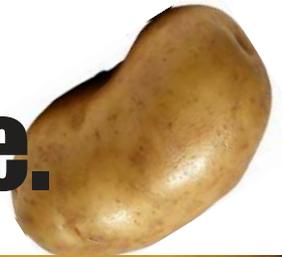


# La Tortilla Hirsute.





# Patate tu fais quoi ?

*C'est une galette ? C'est une omelette ? C'est une sorte de crêpe ?*

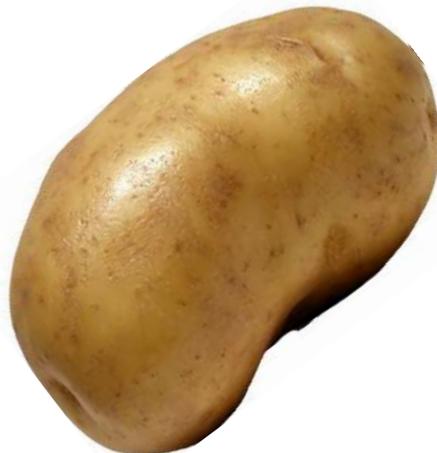
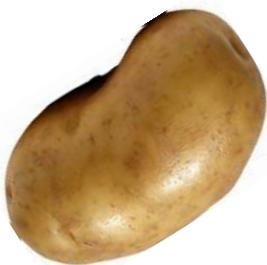
*Une truffade rondelette ?*

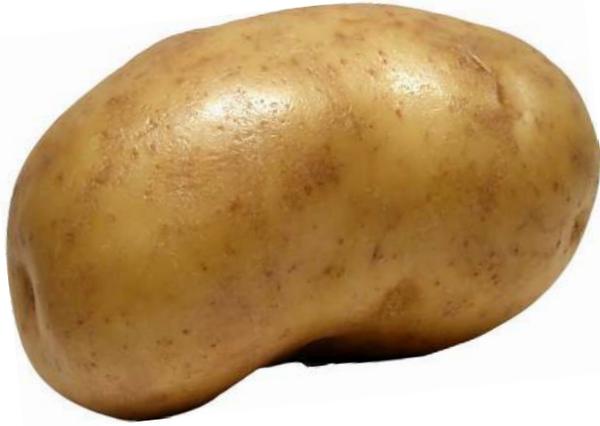
*Rien de tout ça cabeza tontita c'est une tortilla !*

*Si tu veux, je peux t'apprendre à la cuisiner, tu feras donc parti du voyage de la recette de mon abuela, ma grand-mère de Peñaparda.*

*Sache que cette recette n'est pas une science exacte, cette recette peut être modelée, changée, tu peux donc apporter un ou plusieurs ingrédients de ton choix afin de te l'approprier.*

*C'est un joyeux prétexte pour partager un apéro à l'école hirsute.*





**6 o 7 patatas**

**7 hevos**

**1 o 2 cebollas**

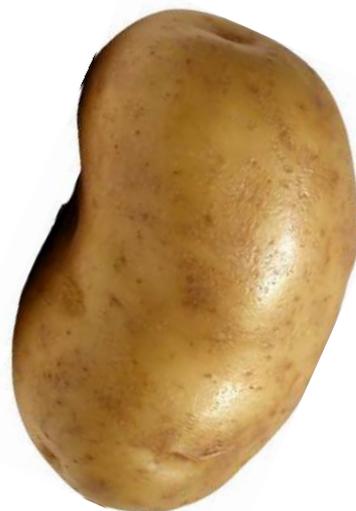
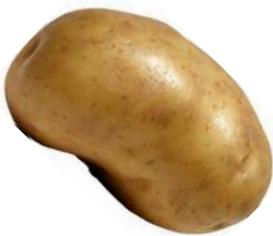
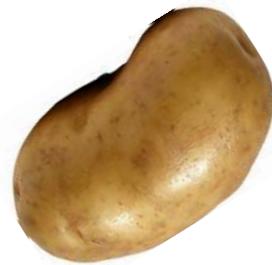
**hajo o no**

**mucho aceite de oliva**

**sal**

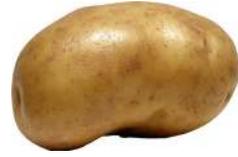
**pimienta negra**

**ingredientes misteriosos**



# Tortilla

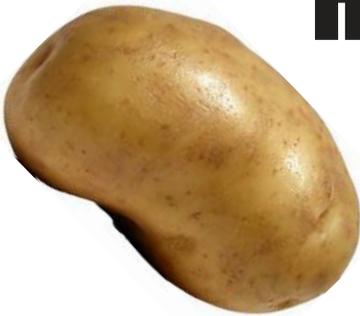
## Source doméga 3.



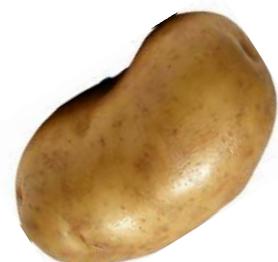
Autoportrait à la Tortilla.



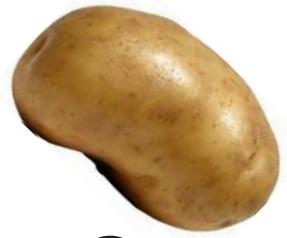
# Historia de Tortilla



Elle a voyagé cette recette pour arriver ici à Paradise dans l'école Hirsutes. Elle vient de Peñaparda petite commune de la province de Salamanque ( Salamanca ) dans la communauté autonome de Castilla-y-León en Espagne, là-bas entre deux gros cailloux, des ruisseaux et des champs on y parle un patois, el rebollar. C'est là-bas que mon Abuela, ma grand-mère, Petra Benito Lozano Martin faisait cette sorte de galette jaune peu onéreuse à base de pomme de terre pour le déjeuner aux champs lorsqu'elle et son chien Tremendo gardaient les moutons, les vaches et les chèvres qui appartenaient à son grand-père. Elle était bergère comme ses soeurs. Malheureusement fin des années 50 dans cette région d'Espagne la vie n'est pas simple et l'argent vient à manquer, cela pousse les deux sœurs aînées de mon Abuela ainsi que leurs maris à partir en France car elles ont réussi à dégoter un contrat de travail pour devenir bûcherons dans les forêts de Lorraine. Travail pénible que les agriculteurs lorrains d'après-guerre laissaient volontiers aux étrangers. Ce contrat, elles l'ont envoyé à mon Abuela qui décide de vendre les troupeaux et le 21 octobre 1961 elle se marie avec mon Abuelo, mon grand-père, Gregorio Benito afin de pouvoir passer, ensemble, la frontière française tortilla sous le bras le 29 octobre 1961. Direction Viterne, un petit village dans l'Est afin d'abattre du bois, un travail difficile mais abondant. C'est ainsi que notre fameuse recette apparaît les midis dans les bois de Meurthe-et-Moselle. Cette recette devient un classique de la famille Benito, ma maman Maria Isabelle Benito l'apprendra à son mari Dominique Drouard puis à ses enfants. Car à l'âge de mes 18 ans je reçois de mon Abuela ma première " sarten " ma première poêle à tortilla ainsi que la recette originelle. Je suis dès lors en Auvergne pour mes études et de temps en temps à la cafétéria des beaux-arts de Clermont-Ferrand on peut sentir, le midi, une odeur de tortilla. Puis je l'ai emporté à Lyon où je la partage volontiers en toutes saisons pour les apéros entre amis. Et aujourd'hui je suis Nantais d'un an déjà, je vais vous transmettre la recette que l'on m'a légué afin de pouvoir partager un moment convivial et faire partie un peu du voyage.



# Abuela transmettant. Fait-elle un Transmétier ?



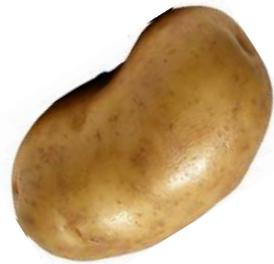
Sur cette photo de gauche à droite : Marie-Isabelle Drouard Benito, Lydie Drouard, Dominique Drouard et Petra Benito.

Recette non contractuelle.





**Partage  
à grande  
échelle.**



**Epluchage  
Compul-  
sionnelle.**



Super Sapin 2021, la Tôlerie,  
Clermont-Ferrand.

# Résidence en montagne, Tortilla sans champagne.



Malus Rivus résidence en moyen montagne 2022, Andrea Sparta et moi.

