

Omelette espagnole

(Tomate - Poivron)

⇒ 4 personnes



Ingrédients

- ❖ 12 œufs moyens
- ❖ 100 g de tomates concassées
- ❖ 100 g de poivrons verts
- ❖ 1 oignon
- ❖ 20 g de beurre
- ❖ 8 cuillères à soupe de crème fraîche



Préparation

- ✓ Faire une réduction de crème fraîche, saler & poivrer.
- ✓ Faire fondre dans l'huile d'olive le poivron coupé en Julienne et l'oignon ciselé puis rajouter la tomate et bien mélanger.
- ✓ Battre les œufs & les mettre dans la poêle.
- ✓ Cuire puis saler & poivrer.
- ✓ Ajouter l'appareil (les légumes).
- ✓ Laisser l'omelette plate (style pizza).
- ✓ La servir avec la crème autour.