

2 pers.

Omelette aux piments
ou aux poivrons

5 petits piments verts
ou 1 gros poivron
1 gros oignon
1 petite gousse d'ail
4 œufs

Frir doucement l'oignon émincé
Ajouter le poivron en lamelles
A la fin l'ail haché.

Verser les œufs battus
Ingruier à la poêle en mouvement
de va-et-vient avec le manche tout
en remuant délicatement les œufs
avec une spatule en formant des huit.
La préparation doit ressembler un peu à
des œufs brouillés. Laisser cuire ainsi
pendant quelques secondes afin que le
dessous devienne croustillant, puis régler
sur feu très doux, couvrir et poursuivre
la cuisson de 2 à 3 mn. Faire glisser
l'omelette sur un plat rond.