

Omelette Turque de Manon

Portions : 4

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 25 minutes

4 œufs
2 gros oignons
2 gousses d'ail écrasées
3 poivrons rouges
2 tomates concassées (ou tomates fraîches selon la saison)
2 càs d'huile d'olive
1 càc de piment en poudre
Persil plat frais ciselé
Sel / poivre



Peler les oignons et les émincer. Les faire suer 5 min à feu moyen avec de l'huile d'olive dans une sauteuse pouvant aller au four. Pendant ce temps épépiner les poivrons rouges et les couper en lanières.

Ajouter les lanières de poivron, les tomates, l'ail et le piment dans la sauteuse et laisser cuire 10 min environ. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 200°C. Ménager 4 cavités dans les légumes avec le dos d'une louche et déposer les œufs crus. Enfourner 12 à 15 min.

Poivrer et parsemer de persil plat.

Servir bien chaud.