



## Omelette au Salami

Salamlı Yumurta



- 4 tranche de pain grillé
- 4 œufs
- 4 tranches de salami
- 4 cuillères à café de margarine
- 4 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir

- # Étalez de l'huile sur les 2 faces du tranche de pain grillé.
- # Installez les sur un plat capable de résister à la température du four.
- # Mettez un salami sur chaque tranche.
- # Rajoutez un œuf sur chaque salami.
- # Saupoudrez du poivron noir et du sel sur les œufs.
- # Laissez cuire au four réglée à 190 degrés.
- # A la sortie du four, versez du ketchup.
- # Servez.

N-B : Si vous utilisez des petits salamis comme les salamis hongrois, vous pouvez en mettre plusieurs dans une tranche de pain grillé.