



Omelette aux Tomates

Domatesli Omlet



4 tomates
4 œufs
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
2-3 persil frais

- # Épluchez les tomates et coupez en morceau de la taille d'une noisette.
- # Rajoutez dans un bol, les œufs accompagné du poivre noir, puis fouettez.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les tomates.
- # Quand les tomates sont cuites à moitié, rajoutez les œufs, puis mélangez.
- # Laissez cuire dans une température moyenne.
- # Après avoir retiré du four, rajoutez du persil finement haché.

N-B : Pour réaliser cette omelette, il faut utiliser des tomates mûres avec beaucoup d'eau.