



Omelette Espagnole

İspanyol Omleti



4 œufs
2 pommes de terre moyennes
2 oignons
1 poivron rouge pour grillade
1 poivron farci
4 tomates moyennes
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel

- # Coupez les oignons en demi-cercle puis laissez cuire dans l'huile.
- # Rajoutez les pommes de terre coupés en petit morceaux. Tournez les pommes de terres en pressant, jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez du poivron rouge et du poivron farcie coupés finement. Laissez cuire jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez les tomates coupés en petit morceaux puis laissez cuire jusqu'à qu'il perd sa forme.
- # Mettez dans un bol creux, les œufs, du poivron noir et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Versez l'œuf sur les légumes qui sont en train de cuire. Fermez le couvercle puis retirez du feu quand elle est cuite.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter plusieurs ingrédients différent dans l'omelette.