



Omelette Au Piment

Biberli Omlet



4-5 piments en différentes couleurs et espèces
4-5 œufs
1 oignon
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel

- # Coupez l'oignon finement, creusez les piments puis sortez les pépins.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Rajoutez de l'oignon quand l'huile chauffe puis laissez cuire.
- # Coupez les piments en forme d'allumettes pendant ce temps.
- # Rajoutez les piments sur les oignons puis saupoudrez du sel. Laissez cuire jusqu'à que les piments se détendent.
- # Mettez dans un bol creux, des oeufs, puis rajoutez du sel et mélangez.
- # Versez les oeufs sur les piments qui sont en cours de cuisson.
- # Quand un face de l'omelette est cuite, tournez l'autre face à l'aide du couvercle.
- # Prenez dans une assiette, coupez en forme de plus puis servez en forme de 4 portions.

N-B; Il est conseillé d'utiliser du grso poivron dans la préparation.