



## Omelette Au Maïs

Mısırlı Omlet



4 œufs  
1,5 tasses de maïs doux  
2 oignons verts  
2 poivrons verts  
1 grosse tomate  
½ tasse de lait  
1 cuillère à soupe de farine  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
½ cuillère à café de flocons de piment rouge  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de sel

# Faites bouillir le maïs. Coupez le maïs du milieu en parallèle. Séparez les unités. Prenez dans un bol profond.  
# Sortez les pépins des piments puis hachez finement. Hachez finement la partie blanche de l'oignon frais. Laissez cuire jusqu'à que le piment devient jaune. Retirez du feu puis laissez refroidir.  
# Rajoutez sur le maïs, les piments, la partie verte des oignons frais, du lait, de la farine, du poivron noir, du flocon de piment rouge du sel et des œufs. Mélangez le contenu.  
# Rajoutez le mélange dans l'huile qui contient les piments. Laissez cuire.  
# Servez chaud.

N-B: Il est conseillé de faire cuire les omelettes dans un poêle car ils peuvent se coller.