

OMELETTE AU PIMENT DOUX



Ingédients:

pour 2 personnes

- 5 oeufs
- 5 piments doux (des Landes par exemple)
- 1/2 oignon rouge
- 1 noix de beurre
- Sel
- Poivre

Les étapes

préparation 10 mn cuisson 15 mn

Épépinez les piments en les coupant en deux dans le sens de la longueur. Tranchez-les en morceaux de 5 cm environ.

Pelez l'oignon et émincez-le. Faites cuire les piments et l'oignon dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Pendant ce temps, battez les œufs préalablement salés et poivrés. Ajoutez les œufs aux piments et à l'oignon et laissez cuire en rabattant les bords de l'omelette au fur et à mesure de la cuisson.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_omelette-aux-piments-doux_171342.aspx