

Omelette maison

PDT & caviar d'aubergine



Omelette et aubergine

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2*5 min à la poêle



5 œufs battus



1 PDT en dés



1 aubergine



1 oignon ciselé



Huile d'olive

Préparation

1. Légumes : Faire sauter la PDT en gros dés dans une poêle huilée. Réserver.
2. Faire sauter l'aubergine 3*5 min en remuant, à couvert. Réserver.
3. Faire revenir l'oignon ciselé 5 min en remuant. Réserver.
4. Omelette : Battre les œufs brièvement, cuire dans la poêle chaude pendant 2 min.
5. Rajouter la PDT, remuer brièvement.
6. Replier l'omelette en deux, sur elle-même.
7. Service : Dans la poêle, mettre l'omelette sur un côté, rajouter l'aubergine sur l'autre côté.
8. Couvrir 3 min, puis servir chaud.

Nota : Un mélange agréable pour un fond de frigo !!!

* * * 22 novembre 2023 * * *