

3 à 4
personnes

Omelette aux poivrons "Le Pays Basque"

Poivrons grillés, épluchés, ouverts et débarrassés des graines et parties blanches.

On peut aussi utiliser un local de piment del Piquillo (1 piment par œuf, minimum)

- 2 belles gousses d'ail écrasées et rissolées dans de l'huile d'olive.
- Ajouter les poivrons coupés en lanières. Rissolée.
- Dans une autre poêle, verser les œufs battus. Cuire l'omelette aux trois quarts.
- Répartir les poivrons sur les œufs et terminer la cuisson.