

L'omelette aux piments



Ingrédients

2 personnes:

12 à 20 piments de l'AMAP

4 oeufs

De l'ail en petits morceaux

Couper les piments en deux et enlever les pépins. Puis couper en morceaux un peu plus petits.

Faire revenir dans de l'huile d'olive à feu doux/moyen jusqu'à ce qu'ils changent de couleur et soient mous mais ne les grillez pas (Photo 1).

Ajoutez l'ail en petits morceaux.

Battre les 4 oeufs (Photo 2).

Augmenter la température de cuisson de la poêle avant de verser les oeufs.

Cuire le temps que l'omelette reste baveuse et sans remuer les piments (soulever les bords pour cuire la totalité des oeufs).

Ajoutez le sel si souhaité.

Renverser dans une assiette et couper ensuite en deux.

Dégustez...