

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

OMELETTE INDIENNE

Pour 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 1 tomate
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 petit morceau de gingembre frais râpé
- 1 piment vert
- 1 pincée de garam masala
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de curcuma
- 1 cuillère à soupe de citron vert
- 2 cuillères à soupe de ghee ou de beurre
- Un peu de coriandre ciselée
- Sel
- Des Chapatis

Préparation :

Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer le ghee ou le beurre, ajoutez l'oignon rouge et la gousse d'ail hachés et faites-les brunir à feu très doux.

Ajoutez ensuite la tomate épépinée et coupée en dés, le piment vert coupé en dés aussi, le gingembre râpé et les épices. Laissez cuire 5mn à feu très doux tout en remuant. Ajoutez enfin les oeufs battus, puis la coriandre ciselée et faites cuire le tout à feu doux. Salez et servez dans les chapatis. Déposez sur le tout quelques gouttes de citron.