

Omelette façon pizza

Les ingrédients pour 6 personnes :

10 oeufs
75 g de parmesan râpé
1/2 verre de lait
30 g de beurre
1/2 boîte de tomates entières pelées
Quelques olives de Nice
100 g de mozzarella ou plus selon goût
Quelques filets d'anchois à l'huile
Des câpres
1 pincée d'origan
Huile d'olive
Sel et poivre

Egoutter les tomates et les couper en 2.

Battre les oeufs dans un saladier avec le lait, le parmesan, sel et poivre. Faire chauffer dans le plat à tarte posé sur la plaque isolante une noix de beurre avec un peu d'huile d'olive. Quand cela commence à grésiller légèrement ajouter les oeufs battus et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que l'omelette ait pris consistance sur les bords et le fond tout en restant à peine cuite en surface.

Retirer le plat du feu et garnir l'omelette avec anchois, tomates, mozzarella coupée en morceaux, câpres, olives et origan. Poivrer, saler très légèrement (je ne le fais pas, l'omelette étant salée et les anchois et olives aussi) ajouter un filet d'huile et mettre au four préchauffé à 200° pendant une dizaine de minutes. Servir dans le plat de cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>