# TORTILLA AUX POIVRONS

**Pour 6 personnes préparation 25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 6 œufs | 1 gousse d’ail |
| 2 oignons | 6 brins de persil |
| 2 poivrons | Sel, poivre |
| 3 c. à soupe d’huile d’olive | Piment d’Espelette |

**1 – Dans une poêle, faites fondre les oignons hachés 2mn dans de l’huile d’olive.**



**2 – Ajoutez les poivrons épépinez et coupées en fines lanières.**

**3 – Laissez cuire 10mn. Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec 1 l’ail pressé et le persil ciselé.**

**4 – Salez et poivrez et pimentez. Versez dans la poêle. Laissez cuire jusqu’à ce que les bords soient pris.**

**5 – Faites glisser l’omelette sur un couvercle et retournez-la vite dans la poêle pour cuire l’autre face.**

**6 – Coupez en petits quartiers.**

**7 – Servez tiède ou froid.**