

Omelette espagnole

3 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 à 2 oignons hachés

2 gousses d'ail écrasées

1 poivron rouge évidé et haché

4 oeufs

sel et poivre

2 grosses pommes de terre cuites et émincées

2 cuillères à soupe de persil haché

Faites chauffer 2 cuillère à soupe d'huile dans une poêle de 24 cm, ajoutez et faites revenir les oignons. Ajouter l'ail, le poivron et laissez cuire 10 minutes.

Battez les oeufs dans une jatte avec le sel, le poivre, puis ajoutez-leur les pommes de terre, le persil et le mélange précédent.

Faites chauffer le reste d'huile dans la poêle, versez le mélange et laissez cuire 5 minutes, en secouant la poêle.

Pour 4 personnes