

Omelette aux oignons

Ingrédients pour 4 personnes

8 oeufs
400 g oignons blancs
2 c. à soupe huile
sel et poivre

Epluchez les oignons, émincez-les. Mettez-les dans une sauteuse avec l'huile, salez et couvrez. Faites cuire à l'étouffée pendant 10 minutes.

L'oignon ne doit pas roussir.

Battez les oeufs avec du sel et du poivre. Ajoutez la fondue d'oignons, mélangez, puis versez dans une poêle à fond épais, bien huilée et chauffée à feu doux.

Faire cuire 8 à 10 minutes à feu doux. Retirez ensuite la poêle du feu, couvrez-la d'une assiette, retournez l'omelette, glissez-la dans la poêle afin de cuire l'autre côté. Servez chaud ou froid.

Préparation: 10 min. Cuisson: 20 min environ.

Le secret de la réussite: Ajoutez aux oeufs battus une gousse d'ail écrasée.

Classification: oeufs (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 13.08.2006

Enregistré par: démo