



Omelette « Fine »

Pour 4 personnes: 6 œufs frais, 1 courgette, 1 petite aubergine, 1 petit oignon, 1 tomate, 1 poivron vert ou rouge, 2 gousses d'ail, 4 c. à soupe d'huile d'olive, 3 feuilles de menthe, sel, poivre.

Couper la courgette, l'aubergine, l'oignon et la tomate en tranches; épépiner le poivron et le couper en lamelles. Saler légèrement les tranches d'aubergines; laisser dégorger 10 min. et essuyer avec du papier de cuisine. Rôtir ces tranches dans une cuillère d'huile d'olive puis mettre en attente. Rajouter de l'huile dans la poêle et rôtir les autres légumes; tout le liquide doit s'évaporer. Ajouter les aubergines, les gousses d'ail pressées, les feuilles de menthe hachées, du sel et du poivre et faire recuire un court instant. Egoutter ces légumes et laisser refroidir légèrement. Pendant ce temps, battre les œufs en mousse env. 10 min. (avec un fouet mécanique ou un mixer). Mélanger cette masse avec les légumes et cuire dans une poêle huilée et préalablement chauffée. Dès que l'omelette a pris, la retourner et terminer la cuisson en veillant à ce qu'elle reste moelleuse à l'intérieur. Servir immédiatement sur un plat préchauffé.

Omelette « Fifiine »

