

Omelette basque

Ingrédients

Six œufs, deux petites courgettes, une petite aubergine, deux tomates, deux poivrons (un vert et un rouge), un oignon, deux gousses d'ail, deux cuillères à soupe d'huile d'olive, poivre, un peu de sel.

Préparation

Bien battre les œufs. Couper en rondelles les courgettes, l'aubergine et les tomates. Couper l'oignon en lamelles et les poivrons évidés en petits morceaux. Faire revenir les tranches d'aubergine dans un peu d'huile d'olive. Ajouter ensuite les courgettes, l'oignon et les poivrons et les faire également revenir. Ajouter les tomates et les gousses d'ail préalablement pressées, et étuver. Epicer avec un peu de poivre et de sel. Laisser refroidir le mélange, puis ajouter les œufs et faire blondir l'omelette.

Ce plat sera avantageusement accompagné d'une salade verte.