



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Omelette au Serrano .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 petit piment fort
- 2 gros oeufs
- 4 tranches épaisses de jambon Serrano
- 40 g de poivrons jaunes et rouges
- Huile d'olives
- Lait 1/2 écrémé
- Sel, poivre, herbes de Provence

- Couper le jambon et les poivrons en morceaux, faire griller légèrement les poivrons
- Battre les oeuf avec le sel, le poivre et le piment réduit, ajouter le lait, battre l'ensemble
- Ajouter les morceaux de jambons et de poivrons grillés, mélanger
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et verser la préparation, mélanger à la cuillère en bois
- Laisser cuire 15 minutes à feu doux, casser délicatement "en chien"

Astuce : pour une version tortilla, ne pas casser la galette, la cuire d'un côté 15 minutes et la retourner pour 5 nouvelles minutes de cuisson à feu doux, servir avec des pommes de terre sautées

