

. Omelette créole .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.c de crème fraîche
- 1 c.à.s d'huile neutre
- 1/4 d'oignon
- 100 g de boudin noir apéritif
- 2 gros oeufs
- Sel, poivre
- Tabasco, piment de Cayenne

- Porter une casserole remplie d'eau à ébullition, y cuire les saucisses cocktail pendant 5-7 minutes
- Égoutter, détailler en fines rondelles et réserver. Emincer 1/4 d'oignon très finement
- Dans un saladier battre les oeufs en omelette, délayer avec la crème fraîche, saler et poivrer
- Ajouter les rondelles de boudin, le Tabasco, le piment de Cayenne et mélanger à la fourchette
- Dans une poêle légèrement huilée, couler la préparation et cuire quelques minutes
- Servir l'omelette avec une salade et quelques boudins noirs entiers

