

Œufs Omelette corse



25 min **10 min** **15 min** **0** **288**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'omelette

6 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 200 g **Oignon(s)**
 1 botte(s) **Menthe fraîche**
 5 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 pincée(s) **Gros sel**
 1 **Sucre semoule**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de l'omelette

- 1 Éplucher et ciseler les oignons à l'aide d'un couteau de chef. Réserver dans un saladier.
- 2 Équeuter et ciseler les feuilles de menthe à l'aide d'un couteau de chef. Réserver dans un autre saladier.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Ajouter la moitié d'huile d'olive puis faire revenir les oignons sans les colorer.
- 4 Ajouter une pincée de gros sel et de sucre aux oignons.
- 5 Casser les œufs dans un grand saladier et les battre en omelette à l'aide d'un fouet.
- 6 Vérifier la cuisson des oignons pour éviter qu'ils ne roussissent.
- 7 Mettre une seconde poêle à chauffer sur feu moyen. Ajouter le reste d'huile d'olive.
- 8 Saler les œufs battus. Verser dans la poêle une fois que cette dernière est bien chaude.
- 9 Éteindre le feu sous la poêle une fois que l'omelette a bien pris.

Étape 2

Dressage

- 1** Débarrasser l'omelette sur une assiette plate. Déposer une couche d'oignon sur l'une des moitiés de l'omelette.
- 2** Ajouter quelques pincées de menthe fraîche sur le lit d'oignons.
- 3** Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 4** Replier l'omelette sur elle-même à l'aide d'une spatule. Servir immédiatement.