

Omelette aux tomates

Pour 4 personnes.

500 g de tomates, 3 gousses d'ail, du persil haché, 8 œufs, 40 g de beurre, de l'huile d'olive, du sel, du poivre.

Peler les tomates et les couper en morceaux. Les faire cuire dans une poêle contenant de l'huile et assaisonner. Laisser mijoter une vingtaine de minutes en écrasant les tomates à l'aide d'une fourchette, de manière à les réduire en purée.

Y ajouter l'ail haché et le persil haché. Prendre un récipient, dans lequel on battra les œufs en omelette.

Assaisonner et y incorporer la préparation aux tomates. Fouetter généreusement.

Faire fondre du beurre dans une poêle, y verser l'appareil et remuer comme pour des œufs brouillés. Lorsque l'omelette prend consistance, la glisser sur un plat, la remettre dans la poêle pour faire cuire l'autre face.

Laisser cuire à nouveau trois minutes à feu doux. Verser sur le plat de service et saupoudrer d'un peu de persil haché.

On peut ajouter à la décoration du plat quelques triangles de pain de mie frit au beurre. Cette omelette se mange chaude ou froide.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.