Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Pommes de terre en omelette

Imprimer

Commenter

Préparation: **20**

Ingrédients
4

- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 6 œufs
- Curcuma en poudre au goût
- Ail des ours séché (facultatif)
- Huile d'olive
- Sel /poivre
- 2 c à s de ciboulette séchée

1. Eplucher et couper vos pommes de terre en petits carrés, ainsi que l'oignon
2. Disposez les sur le tamis du vitaliseur et faire cuire environ 15 à 20 mn (l'eau est bien sûr à ébullition)
3. Pendant ce temps, huiler un moule rond dont le diamètre permet qu'il ne touche pas les bords du tamis du vitaliseur (vous pouvez utiliser un moule à fond amovible)
4. Déposer un papier cuisson au fond du moule que vous huilez aussi (pour éviter que l'omelette attache)
5. Saler et poivrer au goût les pommes de terre/oignon et verser le mélange dans le moule
6. Battre les œufs en omelette et ajouter le curcuma, un peu de poivre et l'ail des ours
7. Verser l'omelette sur les pommes de terre
8. Mettre le moule sur le tamis du vitaliseur (il ne faut pas qu'il touche les bords) et faire cuire environ 13 à 15 mn (l'eau étant à ébullition)
9. Puis ajouter la ciboulette après cuisson.

A associer à une belle salade verte ou composée. C'est une recette tirée du livre "plats gourmands, vapeur douce" de S. Gabrielly.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises