



Estelle de Saint Germain

Omelette aux poivrons

Ingrédients :

Pour 4 œufs, ½ poivron rouge, ½ poivron vert, ½ oignon, viande des grisons, piment d'Espelette, sel et poivre

Recette :

Oter le pédoncule des poivrons, les épépiner et les couper en petits dés. Emincer l'oignon.

Faire fondre les oignons et les poivrons dans une poêle huilée 8 à 10 min et assaisonner.

Casser et battre les œufs, verser l'omelette sur les légumes, laisser cuire 4 à 5 min et ajouter les lanières de viande des grisons.

Décoller et rouler l'omelette.

Servir avec une salade verte à la vinaigrette.