



Omelette revisitée à l'aubergine , mozza , tomate séchée et olives noires

Pour 2 assiettes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 3 tranches d'aubergine
- 3 œufs
- 1 mozzarella
- 1 tomate séchée
- 5/6 olives noires
- quelques feuilles de basilic
- 1 grosse cuillère à soupe de parmesan râpé
- paprika
- sel et piment d'espelette
- origan
- 2 cuillères à soupe de lait
- huile d'olive



Vous pouvez servir avec de la salade et de belles tranches de pain grillé

Préparation

- Cassez les œufs dans un bol et ajoutez un peu de sel, le paprika, l'origan, du piment d'Espelette, le parmesan et le lait.
- Assaisonnez les tranches d'aubergines avec un peu de sel, de paprika et d'origan.
- Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive à la poêle et faites revenir les tranches d'aubergines à feu moyen.
La face contre la poêle dorée, huilez légèrement la face visible et retournez.
- Faites chauffer 2 à 3 minutes et versez les œufs par-dessus.
- Ajoutez la mozzarella, les olives, la tomate séchée et le basilic.
Baissez le feu et couvrez 3 à 4 minutes.
- Quand c'est encore baveux, pliez délicatement l'omelette en deux.
Couvrez à nouveau 3 minutes.
- Servez avec un peu de salade et/ou deux jolies tranches de pain grillé.

