



OMELETTE FINE ROULEE A LA RATATOUILLE

A savoir : j'ai dégusté cette omelette chaude, avec la ratatouille réchauffée. Je l'ai laissée reposer quelques minutes enveloppée dans le film alimentaire avant de la couper.



Ingrédients pour 1 omelette : 100gr de ratatouille froide, 2 œufs, 2 c. à soupe de parmesan râpé, 4/5 feuilles de basilic ciselé, huile d'olive, sel et poivre du moulin.
Battez les œufs avec le parmesan, un peu de sel et de poivre. Ajoutez le basilic et mélangez.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Enduisez d'huile une poêle antiadhésive. Faites chauffer à feu modéré, versez-y les œufs et étalez-les en inclinant la poêle. Faites cuire doucement jusqu'à ce que les œufs soient juste pris, mais encore moelleux. Si nécessaire, couvrez quelques instants pour terminer la cuisson en évitant de retourner l'omelette.

Glissez-la sur du film alimentaire posé sur le plan de travail. Étalez la ratatouille sur l'omelette, puis en vous aidant du film, roulez l'omelette sur elle-même, en serrant bien. Enveloppez-la complètement et vrillez les extrémités. Placez au moins 1 heure au réfrigérateur.

Retirez le film, égalisez les extrémités, puis coupez l'omelette en deux ou en plusieurs morceaux. Laissez quelques minutes à température ambiante avant de servir.