RECETTE

Omelette aux poivrons et à la feta



Préparation: 5 min
Cuisson: 15 min

≈ 2 €

Ingrédients :

- 2 œufs,
- 1 / 2 oignon,
- 1 / 2 poivron rouge,
- 50 g de feta,
- Huile d'olive
- Epices de votre choix.

Matériel :

- 1 poêle,
- 1 bol / 1 saladier
- 1 spatule,
- 1 couteau + 1 fourchette.



Préparation :

1. Emincez l'oignon et coupez le poivron en petits morceaux.
2. Faîtes revenir l'oignon et le poivron dans une poêle à feu moyen, pendant 8 à 10 minutes, dans un filet d'huile d'olive.
3. Pendant ce temps, coupez la feta en morceaux et battez les œufs avec une fourchette.
4. Une fois l'oignon et le poivron bien cuits, ajoutez les œufs battus et réduire le feu.
5. Ajoutez les dés de feta sur l'omelette, salez et poivrez.
6. Retirez l'omelette de la poêle lorsque le dessus est cuit (environ 5 minutes de cuisson) et servir immédiatement.

Astuce : Accompagnez votre omelette d'une salade ou de féculents comme des pâtes ou du riz !