

Omelette à la grecque

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour une omelette pour 2 personnes

5 oeufs

Une douzaine de tomates cerises « coeurs de pigeon »

Origan de bonne qualité

1 petit morceau de feta

2 grosses échalotes

Huile d'olive ou une noix de beurre doux

2/3 feuilles de Basilic frais

Fleur de sel – Poivre au moulin

PRÉPARATION

- Laver les tomates puis les essuyer avec un sopalin.
- Les couper en deux puis en petits morceaux.
- Eplucher les échalotes et les ciseler grossièrement.
- Emietter la feta grossièrement également.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les échalotes.
- Ajouter les tomates
- Saupoudrer d'origan. Saler très peu et poivrer.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les tomates soient cuites
- Ajouter la feta en morceaux, poursuivre la cuisson **une ou deux minutes**.
- Verser la préparation dans une assiette ou un bol et laisser complètement refroidir.
- Casser les oeufs dans un petit saladier et bien les fouetter à l'aide d'une cuillère magique.
Saler et poivrer
- Mettre un filet d'huile ou un morceau de beurre dans une poêle et lorsque c'est bien chaud, verser les oeufs battus dans la poêle.
- Au fur à à mesure que les œufs commencent à prendre, racler à l'aide d'une spatule, délicatement les portions cuites autour de la poêle vers le centre.
- Pencher et tourner la poêle pour permettre à l'œuf pas encore cuit de couler dans l'espace vide
- Lorsque l'omelette est prise de partout mais encore baveuse, la replier sur elle même et la faire glisser dans un plat.
- Ajouter sur le dessus, un peu de la préparation aux tomates et feta sur le dessus de l'omelette.
- Laver les feuilles de basilic et les ciseler grossièrement sur le tout
- Déguster immédiatement avec une salade verte

CONSEILS ET ASTUCES

1- J'aime que l'omelette soit baveuse, mais si ce n'est pas votre cas, laisser cuire l'omelette un peu plus.

2- Pour réussir une omelette il faut absolument utiliser une poêle anti-adhésive !

