

Ingédients

- 3/4 OEUFS
- 4 ANCHOIS (DANS L'HUILE)
- 50 G D'OLIVES ANCHOIS
- 50 G DE PARMESAN RÂPÉ
- 1 CUILLÈRE(S) À SOUPE DE CIBOULETTE
- HUILE D'OLIVE



Préparation

1. COUPER LES OLIVES AUX ANCHOIS EN TRANCHES FINES.
2. CASSER ET BATTRE LES OEUFS DANS UN BOL.
3. AJOUTER LES OLIVES EN TRANCHES.
4. FAITES CHAUFFER VOTRE POÊLE AVEC DE L'HUILE D'OLIVE.
5. VERSER LA PRÉPARATION.
6. À MI-CUISSON, PARSEMER DE PARMESAN, PUIS AJOUTER LES ANCHOIS SUR UN CÔTÉ DE L'OMELETTE.
7. RABATTRE LE CÔTÉ DE L'OMELETTE AFIN DE LA REFERMER.
8. UNE FOIS DANS VOTRE ASSIETTE, RAJOUTER UN PEU DE PARMESAN, DE LA CIBOULETTE ET DES TOMATES (OU L'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX)
9. BON APPÉTIT !



1 PERS.



10 MIN

La recette video

