

POUR 2 PERSONNES

OMELETTE DE LÉGUMES



Temps estimé : 20 min (15 min prépa / 5 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 500 g de légumes (tomates, poivrons, aubergines, haricots, maïs, oignons)
- 6 œufs
- 2 cuil. à café d'huile d'olive

PRÉPARATION :

Lavez les légumes et coupez-les en petits cubes, faites les frire dans une poêle.

Fouettez les œufs et ajoutez-les dans la poêle, faites bien cuire des 2 côtés.

Si vous préférez le croquant des légumes, faites les cuire dans une autre poêle et disposez les ensuite sur votre omelette. Vous pouvez déguster cette omelette avec du riz complet.

BON APPETIT LES CHATS !