

Omelette Tournesol

Moule TOURNESOL Flexipan®



Ingrédients:

- 2 ou 3 oignons
- 7 à 8 pommes de terre moyennes
- 250 g de dés de viande ou lardons
- 6 œufs
- sel de Guérande
- poivre du moulin



Préchauffer le four à 200°C.

Placer le moule TOURNESOL Flexipan® sur la plaque perforée.

Une fois épluchés les oignons et les pommes de terre, râper en lamelles fines façon julienne*.

Dans le wok, faire revenir les oignons et les pommes de terre dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les dés de volaille.

Verser dans le moule TOURNESOL Flexipan®.

Battre les œufs, assaisonner et verser sur les légumes.

Cuire environ 20 à 25 min à 200°C.

A la sortie du four, placer le plat de service sur le moule et retourner.

Délicieux avec une salade verte...

** Je me suis aidée de ma mandoline Guy Demarle : Position 1 - Julienne.*

Rien ne se jette tout se transformera en soupe (les chutes de la mandoline, je les conserve au fur et à mesure au congélateur)