

## Omelette au surimi



### Pour 4 personnes :

- 10 bâtonnets de surimi
- 125 ml d'huile
- 6 gros oeufs
- Sel et poivre noir moulu

Utilisez une poêle d'environ 23 cm de diamètre (plus facile pour retourner l'omelette).

Battez les oeufs, salez, poivrez généreusement. Ajoutez le surimi coupé en rondelles. Versez le mélange dans la poêle et laissez prendre l'omelette 1 min à feu vif.

Réduisez la chaleur et laissez cuire.

Glissez une spatule le long des parois de la poêle et secouez-la de temps en temps pour qu'elle n'attache pas au fond.

Dès que le dessus se solidifie, recouvrez la poêle avec un plat et retournez pour démouler. Glissez l'autre côté de l'omelette dans la poêle pour la cuire 2-3 min.

Si vous réduisez les ingrédients pour 1 à 2 personnes, vous pouvez la replier pour une jolie présentation. L'omelette se consomme chaude mais elle est aussi très bonne froide pour un pique-nique.