



## Omelette pommes de terre / tomates

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers/ 2 spl ou 5 pp par pers

- 6 œufs
- 400 gr de pommes de terre
- 4 tomates
- sel, poivre
- piment d'Espelette
- persil
- ciboulette

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les faire cuire dans une casserole d'eau salée.  
Une fois cuites, les répartir dans le moule tablette.

Retirer la peau des tomates (jaune, rouge et verte pour moi), les couper en quartiers et le rajouter dans le moule.

Préchauffer votre four à 180°.

Battre les œufs en omelette, rajouter le piment d'Espelette, le sel, le poivre, le persil et la ciboulette et verser dans le moule.

Enfourner pour 25 minutes.

Démouler délicatement de servir de suite.