

# OMELETTE A LA RATATOUILLE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette [de Amagui de l'Espace Recettes](#)

## Ingrédients:

- 400 g de ratatouille
- 6 œufs
- poivre
- sel

## Préparation:

- Mettre dans le bol, les œufs avec le sel et le poivre
- Ajouter le restant de ratatouille, mixer 5 secondes à vitesse 4 en sens inverse
- Prendre une feuille de papier sulfurisé la passer sous l'eau froide du robinet et la froisser
- La déposer dans le plateau du haut du Varoma.
- Déposer le mélange œufs/ratatouille sur le papier sulfurisé.
- Laver le bol.
- Mettre 500 ml d'eau dans le bol
- Fermer le bol et déposer le Varoma dessus.
- Cuire 16 minutes, température Varoma vitesse 1
- Servir avec une petite salade

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*