



omelette mexicaine



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
2 oignons rouges (en rondelles)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 poivron vert (en lamelles)
1 boîte de haricots rouges (égouttés)
3 gouttes de tabasco
8 œufs
1 citron vert (le zeste râpé)
1 bouquet de coriandre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faites-y cuire à feu vif les rondelles d'oignons et les lamelles de poivrons jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez les haricots rouges et quelques gouttes de tabasco. Salez et poivrez.
- 2.** Fouettez les œufs, salez-les et poivrez-les et incorporez-les aux légumes dans la poêle. Remuez brièvement et couvrez. Laissez prendre quelques minutes.
- 3.** Garnissez de zeste de citron vert râpé et de coriandre.