

Recette omelette tunisienne

Plats principaux

Posté par: essya

Publiée le : 5/7/2010 12:10:00

Recette facile de l'omelette tunisienne

Une recette tunisienne à accompagner de riz blanc. Une recette facile et rapide.

Liste des ingrédients de la recette avec des oeufs :

- 3 Œufs
- des oignons hachés
- de l'ail haché
- 1 c. à soupe rase de tomate concentrée
- 1 poivron (facultatif)
- tabel karwiya, curcuma, piment rouge
- sel et poivre

Préparation de la recette tunisienne :

- Dans une grande poêle, faire revenir l'ail et l'oignon dans de l'huile d'olive.
- Couper les poivrons en julienne et les ajouter, faire revenir pendant 4 minutes.
- Ajouter le concentré de tomate, les épices, du sel, du poivre et un peu d'eau. Faire cuire jusqu'à cuisson complète à feu doux.
- Ajouter les œufs battus et bien mélanger.

Recette facile de l'omelette tunisienne. Une recette arabe rapide à préparer qui change des omelettes natures.