



La recette des randonneuses de l'Amicale

Omelette à la Citrouille

Ingrédients : Réunissez

- 400g de citrouille pelée
- Quelques graines de citrouille légèrement grillées à sec (facultatives)
- 1 poivron rouge émincé (pelé car plus digeste)
- Quelques olives noires dénoyautées et coupées
- 8 œufs et un peu de crème fraîche (ou un peu de truffes pour les jours de fêtes !)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé finement
- 50g de beurre
- 100g de gruyère en lamelles

Mettez votre tablier de super cheffe et c'est parti !

Taillez la citrouille en tranches fines et faites la mariner 1 heure dans l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre.

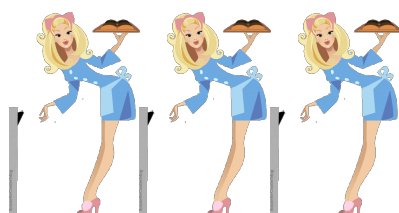
Battez les œufs avec le fromage, sel et poivre, (et peut être un peu de crème ou truffe ou les 2 selon l'humeur de la cuisinière !) Les œufs et la truffe s'entendent comme larrons en foire !

Dans un plat à gratin, ou un poêlon, faites fondre le beurre, puis mettez en couche la citrouille, les olives et les poivrons. Faites étuver doucement ¼ d'heure.

Ajoutez les œufs battus et faites cuire encore 5 à 6mn.
Parsemez de graines de citrouille, de lamelles de fromage.
Gratinez au four ,chauffé à 200°, pendant 10mn.

Accompagnez d'une salade: endives, lamelles de pommes et noix.
Pour la vinaigrette, à vous d'être créatives.

La sommelière vous conseille: Mille et une Pierres



Et bon appétit.