

Omelette au chutney de poivrons

INGREDIENTS

- 3 œufs
- ½ poivron
- ½ orange + son jus
- huile d'olives
- beurre

Battre les œufs en omelette et cuire dans le beurre. Il faut que l'omelette soit bien cuite.

Laisser refroidir et tailler 6 formes à l'emporte pièce.

Tailler le poivron en lamelles, très fin et le faire revenir dans l'huile d'olives chaude.

Zester l'orange avec le moins de blanc possible et couper en lanières le plus fin possible.

Ajouter au poivron, ainsi que la jus d'orange et laisser confire à feux doux jusqu'à réduction complète.

Monter l'omelette et le chutney en couches successives dans l'emporte pièce.

Démouler, décorer à votre goût.