

Recette de la semaine : Poivron-omelette



Ingrédients : (2 Personnes)

- 4 œufs
- 2 poivrons
- Un peu de fromage râpé
- sel
- poivre
- herbes (fraîches ou séchées)

Matériel :

- un four
- papier de cuisson
- cuillère
- fouet
- bol
- planche à découper
- couteau

Nous souhaitons un bon
appetit! 😊

1



Lavez le poivron.

2



Coupez le haut du
poivron.

3



Retirez l'intérieur des
poivrons.

4



Les poivrons devraient
ressembler à ceci.

5



Ouvrez les œufs dans
un bol.

6



Ajoutez du fromage
râpé.

7



Mélangez le tout avec le fouet.

8



Ajoutez du poivre.

9



Ajoutez du sel.

10



Ajoutez de la poudre de poivron.

11



Versez le tout dans les poivrons.

12



Ajoutez des herbes.



Mettez le tout sur le plateau du four.



Faites cuire au four les poivrons entre 20-30 minutes à 200° avec circulation de l'air.



Et voilà c'est fini. 😊