

Bouchées d'omelette méditerranéenne



Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de tomates cerises

6 oeufs

3 c à s d'huile d'olive

250 g de billes de mozzarella

Des filets d'anchois

Fines herbes (menthe, persil, basilic)

Sel et poivre du moulin

Laver les tomates cerises et les couper en 2. Les éparpiller sur une plaque recouverte de papier cuisson, les assaisonner, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn. Les sortir du four et glisser dans le four toujours allumé un moule huilé.(si vous prenez un moule silicone cette étape est inutile). Battre les oeufs à la fourchette dans un saladier, les assaisonner et leur ajouter les tomates cerises.

Dans une poêle chauffer un peu d'huile et y verser les oeufs. Cuire 1 mn en mélangeant et transvaser dans le moule chaud. Cuire 15 mn environ dans le four toujours à 180°.

Démouler l'omelette chaude. la couper en bandes puis en bouchées. Sur des piques mettre une feuille de basilic ou autre herbe, 1 petit filet d'anchois (s'ils sont gros les couper en 2), puis 1 bille de mozzarella et terminer par 1 cube d'omelette.

Recommencer avec les autres cubes d'omelette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>