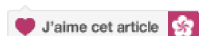


## Omelette tomate et chorizo



Voici un plat rapide, simple et savoureux inspiré d'une recette de Jamie Oliver dans son livre « version originale »

Moi les œufs j'adore ça à toutes les sauces de toute façon, alors forcément, j'adore, mais cela permet aussi de cacher quelques légumes, oignon et tomate ici en l'occurrence et avec une salade verte, voilà un plat complet et équilibré, et pas très calorique en plus.

Parfait pour notre déjeuner de ce samedi midi !



### Quoi ?

- 1 oignon.
- 2 petits chorizos espagnols
- 1 grosse tomate
- 6 œufs
- sel, piment d'Espelette, huile d'olive



### Comment ?

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive qui peut passer au four.

Emincer l'oignon et le mettre à revenir dans l'huile chaude.

Couper les chorizos en tranches épaisses et les mettre à revenir avec l'oignon.

Peler et épépiner la tomate, la couper en morceau et l'ajouter dans la poêle.

Casser les œufs, saler, ajouter un peu de piment et battre en omelette.

Les verser dans la poêle, remuer doucement.

Laisser cuire quelques minutes et finir la cuisson au four préchauffé à 180° pendant 5/10 minutes selon l'épaisseur de votre omelette.

Servir avec une bonne salade et du bon pain !