

Courte description : Savourer cette délicieuse omelette au déjeuner, au brunch ou même pour souper !



Omelette espagnole & jalapenos *Plat principal*



Temps de préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 à 18 minutes

Ingrédients :

- 5 gros œufs, battus légèrement
- 1 c.a. table de beurre (ou du Pam)
- 1 poivron vert, coupé en dés
- 1 poivron rouge ou orange, coupé en dés
- 2 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily
- 1 c.a. table d'huile pimentée Jepily
- 28 onces de tomates égouttées et hachées grossièrement
- 1 ½ c.a. thé d'assaisonnement Jepily
- 2 gousses d'ail émincées
- Sel et poivre au goût

Préparation : Chauffer l'huile dans une poêle et faire sauter l'ail, les oignons et les poivrons à feu vif.
Ensuite ajouter les tomates et l'assaisonnement Jepily. Laisser mijoter et ajouter le sel et poivre, réservé.

Prendre une grande poêle antiadhésive à feu moyen, faire fondre le beurre (ou vaporiser le Pam) ensuite verser les œufs battus.
Cuire jusqu'à ce que l'omelette soit baveuse.
Incorporer la sauce tomate, les jalapenos et terminer la cuisson à feu doux pour environs 2 à 3 minutes.

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !