

Omelette provençale

Ingrédients :

10 oeufs, 5 gousses d'ail, 2 cuillers de câpres, 3 cuillers d'olives noires, 8 anchois, 1 cuiller de concentré de tomate, 30 g. de beurre, 1 poivron, poivre.



- *Laver les anchois, en retirer les arêtes et la queue.*
- *Blanchir les gousses d'ail, les piler au mortier avec une grande part des olives, les câpres, les anchois.*
- *Battre les oeufs en y incorporant le concentré de tomate, le poivre et 3 cuillers d'eau.*
- *Mêler les oeuf battus à la préparation, ajouter le reste des olives dénoyautées et quelques filets découpés dans le poivron.*
- *Cuire à la poêle en omelette baveuse de préférence.*