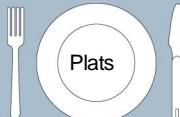


Omelette oldbay oignons poivrons

Une omelette assaisonnée aux épices Old bay et garnie de poivrons et oignons grillés.



Plats



Wok



© Photos SDV 2017

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
RANCH SALAD SAUCE	4343	15 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
Lait		15 g
Oeuf		4 pces
Mesclun poche 1 kg		30 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le guacamole en froid positif. Casser les oeufs dans un saladier et ajouter le lait, assaisonner avec le Old Bay et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Bien battre les oeufs avec une fourchette et dans une poêle chaude en teflon, renverser le mélange oeufs et lait, puis mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois quelques secondes, puis laisser prendre.

Ajouter le mélange oignons et poivrons sur une moitié et replier ensuite en chausson comme une omelette.

Couper l'omelette en 3 segments et dresser aussitôt avec une salade plus la sauce Ranch et le guacamole.

Suggestion

Vous pouvez ajouter un trait de redhot Lime dans le mélange oeuf/lait avant de le cuire, afin de le rendre plus punchy !