

Mon omelette en panier



1. Dans un grand bol, combinez 2 d pommes de terre hachées (râpées) crues.
2. 4 c. à thé de beurre et 2 gros blancs d'œufs. Assaisonnez de sel et de poivre, mélangez et répartissez dans un moule à muffins
3. À l'aide d'une cuillère, réalisez un puits au centre, et placez dans un four préchauffé à 240°C (475°F) pendant 15 minutes environ, ou jusqu'à ce que les pommes de terres commencent à dorer.
4. Durant la cuisson, faites chauffer un peu de beurre dans un poêlon, et ajoutez ½ oignon rouge, 1 petit poivron et ½ verre de jambon, ingrédients que vous aurez tous coupés en cubes au préalables, ainsi qu'une pincée de sel et de poivre. En remuant de temps en temps, laissez cuire pendant 7 minutes.
5. Sortez les pommes de terre du four, et remplissez-les avec 1 cuillère du mélange de légumes et jambon. Garnissez avec du fromage cheddar râpé, et remettez au four pour 2 minutes.

Cassez ensuite un œuf directement sur le fromage, ajoutez un peu de sel et de poivre, et faites cuire à nouveau de 8 à 10 minutes. Démoulez à l'aide d'une spatule et servez