

OMELETTE AU FOUR

Préparation: 10 mn

Cuisson: 50 mn

4 personnes:

8 œufs

15 cl de lait

4 pommes de terre

12 tomates cerises

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 noix de beurre

1 botte de coriandre

1 botte d'oignons verts

sel, poivre

1. Pelez les pommes de terre. Coupez-les en dés, lavez-les puis essuyez-les soigneusement.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, mettez-y les dés de pommes de terre.
3. Faites-les colorer à feu moyen, puis laissez-les cuire en les remuant régulièrement pendant 20 mn.
4. Lavez la coriandre et les oignons verts et émincez-les.
5. Faites chauffer le four th. 6/7.
6. Cassez les œufs dans un saladier, battez-les en omelette.
7. Ajoutez le lait, salez et poivrez, puis ajoutez les herbes

ciselées.

8. Beurrez un plat à gratin (assez grand, l'omelette double de volume) et versez-y l'omelette.

9. Répartissez les pommes de terre sautées et les tomates cerise.

10. Enfournez pour 30 mn.