

Œufs

Mille-feuille d'omelette aux piquillos et aux poivrons frais



40 min 15 min 25 min **0** **170**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de l'omelette de piquillos

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mixer les piquillos.
- 3 Un à un, casser les oeufs dans un bol puis les verser dans un saladier. Ainsi, si un oeuf n'est pas frais, on n'aura pas à jeter toute la préparation.
- 4 Saler et poivrer les oeufs, ajouter un peu de piment d'Espelette. Battre en omelette.
- 5 Ajouter la purée de piquillos, battre à nouveau.
- 6 Huiler légèrement un plat allant au four et le chemiser de papier sulfurisé.
- 7 Verser les oeufs aux piquillos dans le moule.
- 8 Enfourner pendant environ 15 minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture de poivron

- 1 Couper les poivrons en deux puis retirer la partie blanche et les graines à l'intérieur de chacun d'eux à l'aide d'un couteau d'office.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le millefeuille d'omelette

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 10 **Pimientos del piquillo**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

1 **Poivron(s)**
 1 **Poivron(s)**
 1 **Poivron(s)**
 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
 0.25 botte(s) **Ciboulette**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 2 On peut aussi enlever l'excédent de graines à l'aide d'une cuillère.
- 3 Peler les poivrons au couteau ou à l'économe.
- 4 Tailler les poivrons en brunoise. Réserver dans un bol.
- 5 Retirer la partie verte de l'oignon nouveau puis l'émincer. Réserver avec les poivrons.
- 6 Réserver quelques brins de ciboulette entiers pour la décoration. Ciseler le reste de la ciboulette et réserver avec les poivrons.
- 7 Ajouter l'huile d'olive, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir l'omelette du four.
- 2 La dé mouler sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Laisser reposer quelques minutes.
- 4 Retirer l'omelette de l'assiette puis couper les bords pour obtenir un carré bien net.
- 5 Couper l'omelette selon la forme qu'on souhaite donner au millefeuille.
- 6 Sur l'assiette de dressage, alterner les couches d'omelette et de garniture.
- 7 Décorer l'assiette avec le reste de la garniture et une touche de piment d'Espelette. Ajouter quelques brins de ciboulette.