

Tagliatelles d'omelettes à la tomate confite

Pour 2 personnes :

4 œufs

1 caïeu d'ail

Du basilic ou herbe aux choix

3 tomates confites à l'huile

De huile d'olive

Sel et poivre

Pelez et hachez l'ail. Ciselez le basilic. Coupez les tomates en lamelles. Etalez-les dans une poêle avec un peu de leur huile. Ajoutez l'ail et faites cuire 3 mn sur feu vif. Ajoutez le basilic. Gardez au chaud.

Battre les œufs dans un bol avec du sel et du poivre et de la ciboulette. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive, versez y une partie de l'omelette et laissez s'étaler dans la poêle comme pour une crêpe.

Cuisez-là sur feu moyen jusqu'à ce que vous puissiez la retourner, puis dorer l'autre face. Déposez l'omelette sur une assiette, la rouler et découpez en tagliatelles. Gardez au chaud.

Mélangez les tagliatelles avec les tomates confites et servez.

- N'ayant pas de tomates confites, j'ai coupé une tomate fraîche en tranche que j'ai fait revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et de la persillade.
- Vous pouvez manger les tagliatelles avec des tartines de pain à l'huile d'olive et aux oignons passées dans le four.