

Omelette orientale

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 courgettes
- 8 oeufs
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Coriandre
- Persil
- Harissa
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver et couper les extrémités des courgettes. Râper les courgettes finement.

Etape 2

Couper l'ail et l'oignon en dés. Ciseler le persil et la coriandre.

Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et ajouter les courgettes, l'ail et l'oignon. Laisser cuire 10 minutes sur feu moyen puis ajouter le persil et la coriandre, mélanger.

Etape 4

Dans un saladier, casser les œufs et les battre en omelette. Verser les œufs dans la poêle et mélanger le tout.

Etape 5

Lorsque l'omelette commence à prendre la retourner et poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes.