

OMELETTE MEGUINA OU MININA : EN MINI POUR L'APÉRITIF OU EN VERSION CLASSIQUE

(DANS UNE CASSEROLE OU MOULE A CAKE OU EN PORTION DANS DES MOULES A MUFFIN)



Ingrédients (pour un moule ou une casserole de 22 cm de diamètre environ)

- 6 grosses pommes de terre (1 kg environ)
- 6 gros oeufs
- 1 gros oignon
- 2 à 3 belles carottes
- 1/2 botte de persil
- une grosse poignée de petits pois (facultatif je n'en ais pas mis))
- sel et poivre
- huile

Préparation

Mettre à bouillir dans une casserole les pommes de terre sans les éplucher mais parfaitement nettoyées avec l'oignon épluché et entier et les carottes épluchées (et éventuellement les petits pois) pendant 45 minutes environ.

Dans un saladier battre les 6 oeufs légèrement.

Lorsque les pommes de terres sont cuites, retirer la peau et les écraser grossièrement à la fourchette avec l'oignon (sans les réduire en purée fluide).

Ajouter sel et poivre et mélanger délicatement aux oeufs battus, puis ajouter au mélange les carottes bouillies coupées en petits cubes , le sel , le poivre, le persil haché et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile.

VERSION CLASSIQUE (pour une casserole ou un moule de 22 cm de diamètre)

Faire chauffer dans une casserole à manche amovible (ou ne craignant pas la chaleur) 4 cuillères à soupe d'huile et allumer le four à th 200°
Quand l'huile est bien chaude baisser la puissance de la flamme et verser dans la casserole l'omelette
Laisser cuire 5 min à feu doux
Enfourner la casserole pour 1 heure en baissant la température à 180° au bout d'1/4 heure.
Assurer vous que l'omelette est bien cuite en la piquant avec une brochette métallique qui doit ressortir sèche.
Sortir l'omelette du four et la démouler au bout de 5 à 10 min en la renversant sur une assiette, après avoir passé la lame d'un couteau tout autour de l'omelette pour la décoller des rebords de la casserole.

Vous pouvez faire cette omelette dans un moule à manqué en silicone mais elle sera moins croustillante à l'extérieur

Remarques

Si ces quantités sont trop importantes vous pouvez faire une omelette plus petite dans une casserole de 16 cm de diamètre avec

- 4 pommes de terre (environ 700 g)
- 4 oeufs
- 1 oignon
- 2 carottes assez fine
- sel poivre et persil

Vous pouvez rajouter un poivron rouge coupé en petit morceaux revenus et bien réduits dans un peu d'huile d'olive
On peut aussi mettre une grosse poignée de petits pois cuits (merci à **Corinne** de me l'avoir rappelé)

VERSION MINI

Verser cette préparation dans des moules à muffins légèrement huilés
Cuire 45 min th 180