



OMELETTE ESPAGNOLE À LA SAUCE SALSA



QimiQ AVANTAGES

- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR L'OMELETTE

80 g QimiQ Base crème

5 Œuf(s)

200 g Pommes de terre, pelée

100 g Oignon(s), coupé fin

30 ml Huile d'olive

50 g Poivron rouge, coupé fin

20 g Ciboulette, finement hachées

POUR LA SAUCE SALSA

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Salsa Taco rouge

35 ml Huile de tournesol

Moutarde, selon le goût

Sel et poivre, selon le goût

Jus d'un citron, selon le goût

PRÉPARATION

1. Pour l'omelette, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les œufs et bien mélanger.
2. Faire revenir les pommes de terre et les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Les incorporer avec les poivrons et la ciboulette au mélange d'œufs et de QimiQ. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Verser le mélange dans une poêle et faire cuire au four à 140° C jusqu'à ce que la masse devienne consistante.
4. Pour la sauce salsa, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.