

OMELETTE

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille SoccApéro®
- 1 poivron rouge
- 1 artichaut
- 1 carotte
- 1 courgette
- Du fenouil

RECETTE

01. Préparez la pâte à socca grâce à la préparation SoccApéro® (voir au dos de la bouteille). Placez au frigo pendant une heure.
02. Râpez les légumes et coupez le poivron en dés et faites les revenir avec un peu d'huile d'olive dans la poêle, d'abord à feu vif, puis à feu plus doux pendant une dizaine de minutes maximum. Salez et poivrez.
03. Une fois qu'ils ont bien dorés, versez la préparation SoccApéro® et laissez saisir le dessous comme une omelette. Retournez l'omelette pour 2 minutes de cuisson supplémentaires.
04. Si vous l'aimez « baveuse », retirez du feu et déposez la dans un plat avant d'y ajouter un peu de roquette par-dessus. Si vous l'aimez plus cuite, plus sèche, laissez cuire encore un peu avant de la déguster.

LA SUGGESTION DU CHEF

Libre à vous d'adapter la garniture en fonction des saisons et de vos envies !

