



Omelette berbère

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 8 grosses tomates
- 2 gousses d'ail râpées
- 2 cuil. à soupe de persil
- 2 cuil. à soupe de coriandre
- 1 cuil à soupe de cumin
- 1 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1 cuil. à café de poivre
- 1 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à café de ras el hanout
- 3 feuilles de laurier
- 2 à 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 12 œufs entiers

Coriandre et persil supplémentaires, hachés, pour la garniture

Couper les tomates en deux et en extraire la majeure partie du jus et des graines.

Râpez le reste de la pulpe dans le fond de votre tagine ou de votre poêle.

Ajoutez l'ail, le mélange persil-coriandre haché, le gingembre, le cumin, le poivre, le sel et le ras el hanout.

Ajouter les feuilles de laurier, l'huile d'olive et mélanger.

Couvrir le tajine ou la poêle et laisser mijoter le mélange de tomates à feu moyen-doux pendant environ 10 min.

Casser les œufs un à un directement dans la sauce tomate.

Continuez à faire cuire encore 5 à 10 min, jusqu'à ce que les jaunes prennent (ils doivent être encore mous et un peu coulants).

Saupoudrer d'un peu de coriandre et de persil hachés.

Servez l'omelette chaude avec du pain marocain c'est encore mieux !