

# Omelette pommes de terre (fritata) recette cookeo



## Omelette pommes de terre (fritata) recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

1 oignon

2 pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

### Préparation

Cassez et battez les œufs dans un saladier . Salez et poivrez

Coupez l'oignon en morceaux .

Epluchez , lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de pommes de terre pendant 3 mn .

Ajoutez les oignons et faites revenir 2 mn avec les pommes de terre en morceaux .

Versez les œufs battus dans la cuve et arrêtez la fonction dorer

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 2 mn . Avant les 2 mn un code d'erreur eau va être signalé (voir la vidéo) . Arrêter alors tout de suite votre cookeo et ouvrez le couvercle .

Déposez une assiette dessus la cuve et retourner la cuve pour que l'omelette se retrouve dans l'assiette.

[Servez chaud .](#)

N'hésitez pas à suivre la vidéo pour plus de [renseignements](#) .

[Widgets Amazon.fr](#)

[Widgets Amazon.fr](#)