

Omelette aux pâtes cookeo extra crisp



Omelette aux pâtes cookeo extra crisp

Ingédients pour 2 personnes

200 g de pâtes

Piment d'Espelette (facultatif)

Curry

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

5 oeufs

Préparation

Faites cuire vos pâtes dans le cookeo ou dans une casserole

selon les indications du paquet

Battez les oeufs dans un récipient

Huilez la cuve du cookeo à l'aide d'un sopalin

Déposez les pâtes cuites dans la cuve du cookeo .

Saupoudrez de curry ,salez et poivrez selon votre convenance

Ajoutez une pincée de piment d'Espelette

Versez les oeufs battus sur les pâtes

Installez le couvercle extra crisp de cookeo

Programmez 200° pour 15 mn