

# Crespéou provençal

## Ingrédients pour 6 personnes

- . 13 œufs
- . 1 c. à soupe de coulis de tomate
- . 1/2 poivron vert grillé et cuit
- . 1 c. à café de tapenade noire
- . 100 g d'épinards cuits au beurre et à l'ail
- . 1/2 poivron rouge grillé et cuit
- . Persil, ciboulette
- . Huile d'olive
- . Sel, poivre

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 25 minutes

**Temps de refroidissement :** 2 h minimum

**Outil :** une poêle anti-adhésive de 20 cm de diamètre

## Préparation

Mélanger les tomates avec 2 œufs battus.

Mixer les épinards et mélangez avec 2 œufs battus.

Mixer chaque poivron séparément avec 2 œufs.

Mélanger 2 œufs avec la tapenade.

Mélanger les fines herbes avec 2 œufs.

Cuire les omelettes dans la poêle avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Les empiler les unes sur les autres en prenant soin de badigeonner à l'aide d'un pinceau et un œuf battu entre chaque omelette.

Cuire le gâteau d'omelettes 5 minutes au four à 160°C.

Laisser refroidir hors du four.

Conserver au frigo.

## Présentation

Une fois bien froide, l'omelette se coupe très bien ; faire des petites brochettes en apéritif ou en entrée avec une salade assaisonnée à l'huile d'olive.



Ma sélection de fromage

MUNSTÉR

FRANCE - ALSACE VACHE

B&G



« Mon vin préféré : Côte de Provence Rosé,  
flatteur et rafraîchissant »

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez flatteur aux arômes de fruits rouges. Une explosion de fruits en bouche, finale rafraîchissante.