



Truita de Pasqua

Ingrédients pour 6 personnes :

8 œufs
200 g de ventrèche salée
2 boutifares (boudins catalans)
300 g de saucisse catalane
3 c. à s. d'huile d'olive
2 oignons
1 gousse d'ail
3 c. à s. de persil haché
Sel, poivre

Préparation :

Coupez la ventrèche en dés, les boutifares en rondelles épaisses, et la saucisse catalane en tronçons.

Pelez, dégermez et hachez la gousse d'ail.

Pelez et émincez finement les oignons.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette et assaisonnez légèrement de sel et de poivre.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites blondir les oignons et l'ail.

Ajoutez les dés de ventrèche, la saucisse, et faites revenir quelques minutes.

Versez les œufs battus en omelette, le persil préalablement lavé et haché, les rondelles de boutifares, et faites cuire les 2 faces, comme une omelette classique.

Bon profit !