

## Omelette italienne aux olives *(Pizza & compagnie)*



### Préparation

Casser et battre rapidement les œufs. Incorporer les herbes lavées et hachées, l'oignon émincé, les olives dénoyautées, le sel, le poivre, le parmesan et le lait. Bien battre le mélange. Cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge, en retournant à mi-temps de cuisson. Servir.

### Conseils

N'oubliez pas de bien laver les herbes et de dénoyauter les olives. Il serait vraiment ennuyeux de croquer dans une olive entière!

### Anecdotes

Vous pouvez enrichir cette omelette en ajoutant différents types d'olives: vous aurez des saveurs plus variées et une gamme de couleurs très intéressante.

### Information

**Préparation** 30 minutes

**Temps total** 8 minutes

**Pour X** Pour 4 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Oeufs** 6 unités

**Oignon de printemps** (Un petit oignon de printemps)

**Olives noires** 50 grammes

**Parmesan** 40 grammes (Râpé)

**Lait** 20 millilitres

**Huile** (2 cuillères à soupe d'huile d'olive)

**Sel**

**Poivre**

**Menthe** (Un petit bouquet de menthe fraîche)

**Persil** (Un petit bouquet de persil frais)