

Omelettes de patate douce

Temps de préparation: 2 heures

Difficulté: facile

Les ingrédients

Omelettes de patate douce:

- Une grande patate douce
- 300 grammes de farine
- Sel

Le remplissage:

- À volonté

Au premier:

Mettez la patate douce sur une plaque de four et cuisez dans le four jusqu'à ce qu'elle soit douce. Après, épluchez la patate douce et broyez avec un presse-purée ou une fourchette.



Ajoutez la farine
et un peu de sel
dans la pâte et
mélangez tout.
Pétrissez bien la
pâte.



Ensuite:

Partagez en dix
morceaux et
formez des
cercles.



Préparez une poêle à feu doux. Mettez une omelette dans la poêle et cuisez une minute de chaque côté.





Répétez ce
procès avec
toutes les
omelettes.

Et voilà!
Servez avec par exemple des tomates, des poivrons, du poulet, du fromage, de la laitue, une bonne sauce, ...



Bon appétit!



Très savoureux!