

Crespeou provençal



Edenstudio.fr © Marc Vallermoz



Recette proposée par **Frédéric Mottura**
du restaurant **L'Oustau de Saint-Marc** à Saint-Marc-Jaumegarde

Crespeou provençal



45 MINUTES



90 MINUTES



4 à 6 PERSONNES

Ingrédients

- 16 œufs
- 3 poivrons rouges
- 100 g d'emmental râpé
- 250 g de vert de blettes
- 100 g de tapenade d'olive noire
- 10 tomates mûres
- 10 feuilles de basilic frais
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- **Faire revenir**, sans laisser brunir, l'oignon et l'ail haché dans l'huile d'olive, puis verser les tomates en morceaux. Quand l'eau s'est évaporée ajouter le basilic finement ciselé. Mélanger 2 mn, mixer et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.
- **Faire rissoler** les poivrons en dés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, puis les mixer et répartir dans deux bols.
- **Cuire** le vert des blettes dans une eau bouillante salée, puis les mixer et répartir dans deux bols.
- **Diviser** l'emmental râpé dans deux bols et faire de même avec la tapenade.
- **Ajouter** deux œufs dans chacun des huit bols et une pincée de poivre. Fouetter le contenu de chaque bol et cuire en omelettes assez fines dans un poêle, les unes après les autres.
- **Empiler** les disques d'omelette, en alternant les couleurs, dans un moule à charlotte lisse puis mettre au frais minimum 2 heures pour une consommation rapide mais idéalement 24 heures.
- **Démouler** le Crespeou qui sera présenté avec le coulis de tomate au basilic et une salade verte.