

Omelette roulée à la chinoise

écrit par Pariseyn | 28 janvier 2019



On réalise de fines omelettes que l'on roule pour les déguster en pique-nique ou à l'apéritif, tièdes ou froides. Un merveille de saveurs malgré une préparation simplissime.

Ingrédients, pour 4 wraps :

4 œufs

4 cuillères à soupe de sauce aux prunes (« plum sauce », en épicerie asiatique)

2 cuillères à soupe de graines de sésame blond

1 petit bouquet de ciboulette

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

3 cuillères à café d'huile

Quelques feuilles de salade pour la présentation

Sel, poivre

Battre les œufs avec la moitié de la ciboulette ciselée, l'ail pressé, l'huile de sésame, du sel et du poivre. Répartir cette préparation en parts égales dans 4 bols.

Dans une poêle moyenne huilée faire cuire la première fine omelette jusqu'à ce qu'elle soit dorée des 2 côtés.

Badigeonner encore chaude de sauce aux prunes et la rouler. Laisser tiédir.

Faire les 3 autres omelettes à l'identique.

Les couper en tronçons de 4 à 5 cm et badigeonner le dessus de sauce aux prunes.

Parsemer de graines de sésame et du reste de ciboulette ciselée.

Servir tiède ou à température ambiante.