

# Gâteau d'omelette

Pour 4 petits gâteaux d'omelette

12 oeufs

une petite poignée d'épinards frais

100 g d'olives noires dénoyautées

100 g d'oignons finement émincés

6 filets d'anchois à l'huile d'olive

4 pétales de tomates séchées

un petit bouquet d'herbes aromatiques  
(basilic, estragon et ciboulette)

une courgette longue de Nice

deux petits artichauts violets

huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin

Battez deux œufs dans un bol, assaisonnez-les légèrement. Emincez les épinards frais, faites-les saisir quelques secondes dans une poêle spéciale pour faire cuire plusieurs blinis (pancakes ou min-crêpes) à la fois, avec un petit filet d'huile d'olive puis versez les œufs battus. Laissez cuire les minis omelettes et faites-les glisser sur les quatre assiettes.

Confectionnez les cinq autres omelette sur le même principe: avec des oignons finement émincés et fondus dans de l'huile d'olive, mélangés aux anchois hachés ; avec des pétales de tomates séchées coupés en petits dés ; avec des olives noires émincées ; avec une courgette de Nice râpée et enfin avec des artichauts violets tournés, finement émincés à la mandoline et saisis dans de l'huile d'olive. Servez ces petits gâteaux d'omelette avec un salade de roquette ou de pourpier.

