

# Omelette roulée à la tomate

## **Ingrédients pour 6 personnes :**

### ***Pour la fondue de tomate :***

*600g de tomates cerise, sel sucre huile d'olive, 2 oignons, 6 gousses d'ail*

### ***Pour l'omelette :***

*8 œufs, 1dl de crème, 60g de fromage râpé, assaisonnement*

### ***Pour la vinaigrette :***

*2 tomates, 2 cébettes, sel, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, 1 botte de coriandre, piment d'Espelette*

---

## **La fondue de tomate :**

Couper les tomates cerises en 2. Les assaisonner d'huile d'olive, sel et sucre. Cuire au four à 180° pendant 30mn environ en les remuant de temps en temps pour qu'elles soient bien confites.

Couper les oignons en quartiers de la taille des tomates cerise. Couper l'ail en fines rondelles.

Faire suer les oignons et l'ail dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel.

Lorsqu'ils sont translucides, ajouter les tomates cerises confites et cuire 5mn.

## **La vinaigrette :**

Monder les tomates en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante puis glacée. Les couper en 4 et retirer les pépins. Couper la chair des tomates en dés de 5mm. Couper des cébettes en dés de 5mm. Concasser grossièrement la coriandre. Mélanger tous les ingrédients. Assaisonner de sel et piment d'Espelette, d'un trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique blanc.

## **L'omelette**

Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le fromage et la crème. Assaisonner. Verser dans une grande poêle et cuire sur feu doux avec un couvert ou au four à 160°. Garder l'omelette sans coloration. Garnir l'omelette avec la fondue de tomate et la rouler. Poser sur un plat long à cake. Napper de vinaigrette.