

## Fabergé –Omelette Végétarienne



### Ingrédients pour le mélange d'oeufs

- 18 onces de tofu soyeux coupé en petits cubes
- 1 tasse de lait de soya
- 3 cuil. à soupe de farine de riz brun
- 3 cuil. à soupe de fécule de maïs
- ¼ cuil. à thé de curcuma, moulu
- ¾ cuil. à thé de sel et de poivre, moulu
- 1/8 cuil. à thé de poivre de cayenne, moulu

### Ingrédients de cuisson et garniture

- Huile de noix de coco (pour enduire la poêle)
- Tout légume de votre choix – nous adorons...les huitres, les champignons shiitake, les épinards, les tomates rôties, les oignons caramélisés
- De la ciboulette ou de jeunes oignons hachés finement (pour la garniture)

## Étapes

1. Ajouter les ingrédients pour les oeufs dans un mélangeur, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Régler le four à la fonction «Gril».
3. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile de noix de coco à feu moyen-élevé.
4. Faire sauter les légumes frais et retirer de la poêle, réserver.
5. Faire chauffer la poêle à nouveau, ajouter de l'huile de noix de coco et ajouter le mélange de tofu brouillé.
6. Cuire de la même façon que pour une omelette jusqu'à ce qu'un côté soit croustillant et doré.
7. Ajouter les légumes sautés sur le dessus des oeufs brouillés.
8. Placer la poêle dans le four pendant cinq minutes pour faire cuire le dessus uniformément.
9. Faire glisser dans une assiette et garnir avec les herbes hachées finement.
10. Assaisonner au goût.