

## Gâteau d'omelettes

Pour 8 personnes.

16 œufs, 1 poignée d'épinards ou d'oseille, 1 poivron rouge au naturel, 1 ou 2 pommes de terre, 1 tranche de gruyère, 1 c à soupe de fines herbes hachées, huile et beurre, 2 ou 3 tranches de bacon.

Commencer par éplucher les épinards et les pommes de terre.

Détailler celles-ci en petits cubes et les faire cuire à la poêle dans un peu d'huile ou de beurre. Faire blanchir les épinards pendant une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, préparer les premières omelettes, il faut obtenir 8 omelettes de 2 œufs :

- deux omelettes au naturel, juste salées et poivrées ;
- une au poivron : on y mêlera simplement le poivron au naturel détaillé en petites lanières ;
- une au gruyère coupé en lamelles ;
- une au bacon détaillé en tout petits morceaux ;
- une aux fines herbes.

Terminer par l'omelette aux pommes de terre et celle aux épinards ; ceux-ci auront été passés auparavant quelques instants à la poêle et hachés.

Laisser ces omelettes tiédir et former alors votre gâteau en les empilant les unes sur les autres. Commencer et terminer par une omelette au naturel. Alternier les couleurs pour obtenir une belle présentation.

Ce gâteau d'omelettes se mange froid et se découpe en parts comme n'importe quel gâteau



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.