



## Recette

# Okonomiyaki à la chicorée pain de sucre

Une affaire bien ronde.

**40 Min.**

Temps de préparation



**40 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### OMELETTE

- 300 g de chicorée pain de sucre
- 2 oignons **De saison**
- 1/2 bouquet de ciboulette **De saison**
- 50 g de bacon, en tranches, grossièrement coupé
- 1 cs de beurre à rôtir
- 1 cc de sel, poivre
- 100 g de farine blanche
- 1 cc de poudre à lever
- 6 oeufs, battus
- 1 cs de sauce soja
- 2 cs de mayonnaise
- 1 cs de sauce chili
- 20 g de germes de betterave rouge

## Voici comment faire

**1 de 1**

### PRÉPARATION

Faire griller le bacon avec les oignons (finement coupés) et la chicorée pain de sucre (coupée en lamelles) pendant 5 à 7 minutes dans le beurre à rôtir chaud dans une poêle antiadhésive en mélangeant de temps en temps. Assaisonner. Mélanger la farine avec la poudre à lever. Mélanger les oeufs, la ciboulette (finement coupée) et la sauce soja. Ajouter et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Verser sur les légumes et faire prendre pendant env. 5 minutes. Séparer délicatement du fond de la poêle, retourner et faire prendre encore pendant env. 3 minutes.

Mélanger la mayonnaise avec la sauce chili et verser sur l'omelette avec les germes.

### CONSEIL

Variante végétarienne sans bacon

