

## Fricassée de tomates aux oeufs safranés :

### Préparation :

1) Faites revenir les oignons dans une poêle bien chaude, avec l'huile d'olive, pendant 2 minutes.

2) Ajoutez les tomates, salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.

3) Battez les œufs en omelette, avec quelques gouttes de lait, ajoutez-y le safran.

4) Versez l'omelette dans la poêle, remuez jusqu'à ce que les œufs soient cuits selon votre goût.

N.B : Pour donner encore plus de saveur à votre plat, n'hésitez pas à battre les œufs la veille en y ajoutant le safran, afin qu'il infuse toute la nuit.

### *Ingrédients (4 pers.)*

2 oignons hachés  
finement  
4 tomates mûres  
découpées en petits  
morceaux  
8 œufs  
2 CS d'huile d'olive  
Sel, poivre  
**12 filaments de  
safran**

