**Omelette Meguina**

[Une image contenant produits de boulangerie, nourriture, assiette, Restauration rapide

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/omelette-meguina-p1080934.psd-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 100 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 1 oignon**  
**- 100 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **(surgelés pour moi)**  
**- 4 œufs**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**  
  
**1 moule haut en métal de 17 cm de Ø tapissé de papier cuisson.**

**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Éplucher les oignons et les pommes de terre.  
Les couper en gros morceaux et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.  
Éplucher les carottes et les couper en petits dés.  
Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes en ajoutant les petits pois 5 minutes avant la fin de la cuisson.  
Égoutter les légumes.  
Écraser les pommes de terre et oignons, grossièrement à la main.  
Mélanger avec les œufs, saler & poivrer.  
Ajouter les dés de carottes, les petits pois, le persil et 2 cuillerées à soupe d'huile.  
Vérifier l'assaisonnement.  
Badigeonner largement d'huile le papier cuisson qui tapisse le moule.  
Verser la préparation aux pommes de terre, lisser la surface et asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pour 15 minutes puis **baisser la température du four à 180°C** et laisser cuire encore 40 minutes.  
Vérifier la cuisson en piquant avec une aiguille qui doit ressortir sèche, puis laisser reposer une dizaine de minutes avant de démouler sur le plat de service.  
J'ai servi chaud avec une salade.  
J'ai fait réchauffer légèrement le reste le lendemain, et c'était toujours aussi bon.