

OMELETTE AU FROMAGE (EMMENTAL)

Février 2004 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (2 personnes) :

- ★ 5 œufs
- ★ 30 g de beurre (Margarine)
- ★ 50 g d'emmental râpé
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Poêle, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 6 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,60 € (soit 0,80 € par personne)



Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter une cuillère à soupe d'eau, saler, poivrer. Ajouter l'emmental râpé et battre au fouet pour bien mélanger. Chauffer le beurre (margarine) dans une poêle à feu moyen, lorsque le corps gras est bien chaud, verser la préparation à l'œuf.

A l'aide d'une spatule en bois soulever les parties cuites du bord de la poêle et incliner celle-ci pour faire couler la partie liquide du mélange vers les bords. Lorsque la cuisson est pratiquement terminée rouler l'omelette sur elle-même. Servir avec une salade d'endives à la vinaigrette moutardée.

Boisson :

Un Mâcon blanc servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.