



Fromagerie de Carluc

www.fromageriecarluc.fr

Omelette au fromage frais. (Cuisson 5 mn environ)

Ingrédients

200 g de fromage de chèvre frais

8 œufs

Feuilles de menthe fraîche

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Cassez les œufs dans une terrine et battez-les en omelette. Passez le fromage de chèvre au mixeur pour le réduire en purée et mélanger-le aux œufs. Salez légèrement et poivrez. Ajoutez quelques feuilles de menthe hachées.

- Faites chauffer l'huile dans une poêle et lorsqu'elle est bien chaude, verser les œufs battus. Baissez le feu et faites cuire doucement.
- Lorsque l'omelette est cuite, mais un peu baveuse, faites-la glisser sur un plat en la pliant en deux.
- Server avec une salade verte.

(Livre: Comment faire les fromages)

Cette recette sur votre smartphone ou votre tablette
flashez le QR code ci-contre...

