

Omelette au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Changez de la traditionnelle omelette avec cette recette intégrant du roquefort.

Ingrédients

- 50 g de roquefort
- 4 œufs
- 5 cl de crème fleurette entière
- 1 noix de beurre
- sel, poivre noir du moulin

Préparation

- 1 Dans une jatte, battez les œufs avec la crème et battez avec une fourchette.
- 2 Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre.
- 3 Quand la poêle est très chaude, versez les œufs et laissez cuire sur feu moyen.
- 4 Soulevez le contour de l'omelette avec une maryse en faisant couler les œufs en dessous.
- 5 Quand les œufs ont pris et qu'il reste une fine couche non cuite à la surface, salez et poivrez.
- 6 Ajoutez le Roquefort émietté et pliez l'omelette en deux.
- 7 Laissez cuire 2 minutes et passez un morceau de beurre sur la surface de l'omelette. Servez sans attendre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

