

## Omelette

*2 portions*

### Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ bol
- ❖ fourchette
- ❖ poêle antiadhésive
- ❖ grille-pain

### Ingrédients :

- ❖ 3 oeufs
- ❖ 30 ml de lait
- ❖ 15 ml de persil haché
- ❖ 30 ml de fromage râpé (à votre choix)
- ❖ 5 ml de beurre ou margarine
- ❖ au goût sel, poivre

### Méthode :

#### Battre les œufs

Casser les œufs dans un bol, ajouter le lait et mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que les œufs moussent. Ajouter le persil haché et le fromage râpé. Assaisonner.

#### Cuire l'omelette

Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Verser les œufs et cuire lentement. Dès que les œufs ont commencé à cuire, plier l'omelette en deux. Finir la cuisson selon votre goût.

#### Dresser l'omelette

Faire glisser délicatement l'omelette dans une assiette, puis décorer.

Variante : Comme pour les œufs brouillés, on peut varier la garniture.