

Omelette aux légumes



Préparation : **5 mn**
Cuisson : **5 mn**
Attente : -



Niveau : **Très facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 4 personnes)
Oeufs	6	
Brunoise de légumes	200 g	<i>Il s'agit d'un mélange de différents légumes coupés en bâtonnets (ici, carottes, céleris et courgettes)</i> <i>Avec les mêmes légumes, je fais aussi des palets de légumes à voir ICI</i>
Beurre	1 noisette	
Gruyère rapé	50g	
Sel, poivre		

Recette :

- Mélanger dans un saladier vos oeufs et légumes. Battre avec une fourchette.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle.
- Verser votre mélange dans la poêle. Saler, poivrer
- Parsemer de gruyère.

Cuisson :

- Surveiller si vous aimez votre omelette baveuse, cela va très vite.
- Sinon, retourner là au bout de quelques minutes pour la faire cuire des 2 côtés.
- Servir aussitôt.

■ Pour alléger ce plat, vous pouvez ne mettre que le blanc pour la moitié des oeufs utilisés. Voir les autres astuces "Light"