

ROULE D'OMELETTE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Maïke

Mon p'tit atelier culinaire

Ingrédients :

- 8 œufs (440 g)
- 100 g de crème fraîche
- 60 g de boursin ail et fines herbes
- 150 g de jambon allumettes
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de champignons de paris

Préparation :

- préchauffer le four à 200°
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, le boursin, le sel, le poivre et mixer 15 secondes à vitesse 5
- ajouter les autres ingrédients dans le bol et mixer 15 secondes en sens inverse à vitesse 3
- poser le flexipat sur la plaque perforée
- verser la préparation dans le flexipat demarler
- puis enfourner 25 minutes, jusqu'à ce que l'omelette soit bien dorée.
- En sortant du four retourner l'omelette sur une toile Silpat puis roulez-la dedans. Laisser reposer quelques instants puis découper en tranches.
- servir avec une bonne salade

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>