



Omelette soufflée aux trois fromages et ciboulette



Ingrédients pour 1 personne.

- 3 gros œufs Bonneterre
- 25g de comté affiné 8 mois Bonneterre râpé
- 25g de Parmigiano Reggiano râpé
- 25g de gruyère Bonneterre râpé
- 10g de beurre doux Bonneterre
- 1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée
- sel et poivre.



Préparation

1. Battez les jaunes d'œufs avec le sel et le poivre.
2. Séparément, montez les blancs en neige.
3. Incorporez ces derniers aux jaunes, en ajoutant le comté, la ciboulette et la moitié du Parmigiano Reggiano.
4. Versez le mélange sur une poêle beurrée bien chaude.
5. Laissez cuire pendant une minute.
6. Saupoudrez le gruyère râpé et placez l'omelette sous le grill du four pendant une minute, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
7. Disposez l'omelette sur une assiette en la pliant en deux et en saupoudrant le reste de Parmigiano Reggiano.
8. Dégustez sans plus attendre !




Bonneterre
le meilleur de la Terre