

Trois recettes d'omelette

AU FOUR, VERSION 1 :

- 12 Œufs,
- Sel, poivre et piment doux,
- 100g de gruyère râpé,
- Un peu de persil haché,
- 15cl de crème fraîche entière,
- 8 tranches longues de Bacon,
- 7 tomates cerise.

- 1) Disposer le Bacon en étoile dans un plat rond graissé,
- 2) Saler et poivrer + une cuillère de piment doux,
- 3) Battre les œufs,
- 4) Ajouter le gruyère râpé et battre,
- 5) Ajouter le persil et battre,
- 6) Ajouter la crème fraîche et battre,
- 7) Verser le mélange dans le plat,
- 8) Poser les tomates cerise et rabattre le Bacon,
- 9) Cuire 30mn à 200°C.

Trois recettes d'omelette

AU FOUR, VERSION 2 :

- 4 Œufs,
- 2 tasses de lait,
- 3 tranches de pains,
- 2 oignons,
- ½ poivron rouge,
- ½ courgette,
- 180 g de thon à l'huile,
- 125 g de Cheddar,
- 2 tomates,
- Sel, poivre.

- 1) Couper en dés pain, courgette, poivron et tomate,
- 2) Egoutter le thon,
- 3) Emincer l'oignon,
- 4) Préchauffer le four à 180°C,
- 5) Tout mélanger dans un saladier,
- 6) Saler et poivrer,
- 7) Verser dans un moule à tarte graissé,
- 8) Cuire 18mn à 180°C.

OMELETTE EN « SAC » :

- 1 sachet congélation,
- 6 œufs (Ne pas les battre),
- 1 poivron vert et une tomate coupée en dés,
- Sel & poivre,
- Verser le tout dans le sachet,
- Remuer et fermer,
- Cuire 20mn dans l'eau bouillante.