

OMELETTE

Ingrédients (4 personnes)

8 œufs
20g beurre
4 c.s. eau
Sel, poivre



Préparation

- Faire fondre le beurre dans une poêle.
- Battre légèrement les 8 œufs avec l'eau, le sel et le poivre et les verser immédiatement dans la poêle.
- Cuire à feu vif en remuant à la fourchette jusqu'à ce que l'appareil commence à se solidifier.
- Plier et servir immédiatement.

VARIANTES :

OMELETTE AUX FINES HERBES

- Ajouter du **persil** et de la **ciboulette** finement ciselée à l'appareil

OMELETTE AU JAMBON

- Ajouter du **jambon émincé** à l'appareil

OMELETTE A LA PROVENÇALE

- Faire étuver des rondelles de tomates et des rouelles d'oignons dans de l'huile d'olive, puis verser l'appareil dessus. Terminer la cuisson.

Et autres : Omelette aux asperges, aux champignons de Paris