Omelette au comté et aux fines herbes, salade du marché

L'omelette au comté, et une salade fraîche du marché.

Une omelette bien faite est le plat le plus simple qui soit, et le plus difficile à réussir. Avec un comté de 12 mois qui fond doucement, de la ciboulette et du cerfeuil, c'est un repas complet et économique.



Pour 4 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 5 min | Facile

Dans votre pack

Œufs plein air Bleu Blanc Cœur	2 × boîte de 6 œufs plein air Bleu Blanc Cœur
Comté AOP 12 mois 200 g	160 g
Ciboulette Kenya	1 botte
Cerfeuil	1 botte
Beurre doux de Verneuil	40 g
Salade laitue	2 pièce

À prévoir à la maison

Vinaigrette maison, sel, poivre.

Allergènes

Œufs, lait (comté, beurre).

La recette

1. Râpez le comté, ciselez la ciboulette et le cerfeuil.
2. Battez les œufs avec les herbes, sel et poivre.
3. Faites mousser une noisette de beurre dans une poêle, versez les œufs et remuez à la spatule pendant 1 minute.
4. Parsemez de comté, pliez l'omelette en deux et laissez fondre 30 secondes.
5. Servez avec la salade assaisonnée d'une vinaigrette.

Le mot du marchand

Une poêle bien chaude mais pas fumante : le beurre doit chanter, pas brunir.

À table avec : *Un Chardonnay du Jura ou un Mâcon blanc.*