

Omelette Bouffante AU Fromage.

5 œufs.
1/2 c. à thé de sel.
3/4 de Tasse de Fromage cheddar rapé
2 c. à table de crème 35%
2 c. à table de beurre.
1/4 de Tasse de Fromage parmesan rapé.

1. Choisir un poêle de 9 pouces de diamètre qui ne colle pas. Séparer les œufs. Mélanger les jaunes avec la crème le sel et le Fromage.
2. Faire chauffer la poêle sur un feu moyen. Faire fondre le beurre sans le laisser brunir. Battre les blancs d'œufs en neige et les plier doucement dans le mélange de jaunes.
3. Mettre l'omelette dans la poêle et couvrir. Réduire le feu un peu et laisser cuire, avec le couvercle, jusqu'à ce que les bords soient bruns et le milieu gonflé. Le temps de cuisson requis est d'environ 8 à 10 min.