

Omelette au fromage

(mini-recette)

Pour 4 personnes.

Battre 8 œufs à la fourchette; leur ajouter 1 c à soupe d'huile, très peu de sel, du poivre et 2 c à soupe de gruyère râpé; faire fondre 30 grammes de beurre dans une poêle; faire cuire l'omelette dans ce beurre en soulevant légèrement les bords avec une spatule pour les empêcher de coller; saupoudrer l'omelette de 2 c à soupe de fromage râpé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.