

Omelette au légumes sautés & Brugge D'Or

Ingredientien:

- 2 oignons
- 1 tomate
- 185g de Brugge D'Or
- 50gr de Brugge beurre
- 200gr de légumes pour wok
- 6 œufs
- 100ml de lait demi-écrémé

Préparation:

Hachez les oignons, coupez la tomate en dés et coupez le fromage en 8 tranches.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y sauter les oignons, les légumes et la tomate pendant 4-6 min. Salez et poivrez.

Battez les œufs avec le lait, du poivre et du sel. Dans une petite poêle antiadhésive, faites chauffer du beurre et préparez une omelette avec ¼ des œufs battus.

Préparez en 3 autres. Déposez une omelette sur chaque assiette et par-dessus, des petits légumes et 2 tranches de fromage. Repliez l'omelette. Fixez la avec un cure-dent.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen

30 min

Plat principal

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/omelette-au-legumes-sautes-brugge-dor>