Omelette plate d'été au Chèvrerousse d’Argental

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **45 min.**

Ingrédients

- 160 g de Chèvrerousse d’Argental
- 12 œufs frais
- ½ botte de ciboulette
- 20 g de beurre Isigny
- 30 g de roquette
- 40 g de poivrons grillés marinés Sud’n’Sol
- ½ concombre
- Quelques tomates cerises
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, cassez les œufs et fouettez énergiquement. Parallèlement, découpez le fromage en petits morceaux et ciselez finement la ciboulette.
2. Ajoutez aux œufs battus la moitié du fromage ainsi que la ciboulette. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
3. Dans une poêle, à feu doux, faites fondre le beurre et, avant qu'il ne colore, versez les œufs. Laissez cuire doucement à l'unilatérale.
4. Parallèlement, préparez la garniture : découpez en petits cubes réguliers le demi concombre préalablement lavé. Egouttez et détaillez en lanières les poivrons grillés, lavez la roquette et les tomates à l'eau claire.
5. Une fois juste cuite, retirez l'omelette du feu et déposez dessus la roquette. Décorez avec le poivron, le concombre, les tomates cerises sans oublier les dés de fromage restants.
6. Servez tiède ou froid à l'apéritif ou pour une belle entrée d'été.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de varier la garniture en remplaçant les poivrons par un panel de légumes grillés (aubergines, courgettes…) et assaisonner les œufs avec l'épice de votre choix.