Omelette à la Raclette Signature



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **3-5 min.**

Ingrédients

- 200 g de raclette Signature
- 8 œufs
- 1 noisette de beurre Isigny
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 oignon rouge ou 1 échalote
- Sel
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Cassez et battez les œufs dans un saladier jusqu'à obtenir une petite émulsion.
2. Ciselez la ciboulette.
3. Ajoutez le sel, le poivre et la ciboulette aux œufs.
4. Coupez des morceaux de raclette Signature de la taille du poêlon.

5. Versez la préparation d’omelette dans les poêlons.
6. Ajoutez de généreux morceaux de raclette Signature, et quelques morceaux d’oignon rouge ou d’échalote.
7. Laissez cuire environ 3 à 5 minutes.
8. Ajoutez l’assaisonnement de votre choix : légumes, herbes aromatiques…