

Omelette jambon fromage de Cyril Lignac

35/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 12 œufs
- 5cl d'eau
- 2 tranches de jambon blanc coupées en cubes
- 100g de gruyère râpé
- 10g de beurre
- Sel fin et poivre

LES USTENSILES

- 1 saladier + 1 fourchette
- 1 poêle + 1 maryse

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min
- Cuisson 25 min

-

1.

Dans un saladier, cassez les œufs, versez l'eau, battez à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez de sel et de poivre. Dans une poêle froide, déposez le beurre, laissez-le fondre, versez les œufs, laissez sans toucher sur feu moyen jusqu'à ce que les œufs cuisent sur les bords. A l'aide d'une maryse, commencez à touiller légèrement le milieu de l'omelette en ramenant les œufs du bas vers le haut pendant quelques secondes. Parsemez de gruyère râpé et ajoutez le jambon.

- 2.

Pliez l'omelette (côté poignée de la poêle vers l'extérieur) pour faire comme un rouleau en forme de croissant. Si vous préférez l'omelette bien baveuse, arrêtez la cuisson, sinon poursuivez-la quelques minutes. Une omelette doit être généralement blanche en cuisson mais vous pouvez la dorer pour plus de gourmandise.

3.

Renversez l'omelette dans un plat long, accompagnez-la de fromage râpé par dessus, de champignons ou encore de pommes de terre sautées.