

# Omelette au camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 oeufs entiers
- 2 blancs d'oeufs
- 1 camembert
- 1 Noix de beurre
- 3 cl de crème liquide
- Sel & poivre

Préparation :

Ôtez la croûte du camembert et coupez-le en dés personnellement je la laisse.

Battez les 2 blancs d'œufs en neige ferme.

Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec la crème, salez et poivrez.

Incorporez les blancs en neige.

Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et versez les œufs battus.

Faites cuire environ 5 min puis retournez l'omelette.

Parsemez la des dés de camembert et poursuivez la cuisson 3 à 5 min de l'autre côté à couvert.

Faites glisser l'omelette sur une assiette.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!