



OMELETTE 530

Comme une PIZZA

POUR 2 PERSONNES

5 œufs

1 boule de mozzarella
en fines tranches

4 tiges de basilic
effeuillées

huile d'olive

Tomates en tranches
(Je mets des tomates
cerise)

Olives noires
Parmesan râpé

Bats les œufs avec la mozzarella et la moitié du basilic. Dans une poêle qui passe au four, fais cuire environ 3 min jusqu'à ce que l'omelette commence à prendre. Dépose les tranches de tomates dessus, couvre et poursuis la cuisson 5 min, jusqu'à ce qu'elle soit cuite à point. Tu peux la passer sous le gril d'un four bien brûlant 1 à 2 min pour finir la cuisson. Parsème de parmesan, des olives et de basilic