

OMELETTE FAÇON GAUFRE AUX TROIS FROMAGES

Ingrédients pour 4 personnes

6 OEUFS
1 c. à soupe fécule de maïs
2 tranche bacon
2 pincée levure chimique
50 g comté râpé
70 g gorgonzola
50 g fromage frais
2 c. à soupe herbes hachées (persil,
ciboulette)
sel & poivre

Dans un saladier, fouettez les œufs avec la fécule, la levure, les herbes, 50g de gorgonzola émietté, le fromage frais et le comté.

Salez peu et poivrez.

Huilez les plaques d'un gaufrier avec un pinceau.

Faites cuire les omelette individuelles jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servez les gaufres d'omelettes chaudes ou tièdes accompagnées d'une salade verte.

Décorez avec le reste de gorgonzola émietté et le bacon taillé en fines lanières préalablement grillé.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le
21/04/2024 20:23