

Omelette champignons / pommes de terre



Je voyais passer depuis un moment sur les blogs culinaires que je suis des versions d'omelette au four et j'ai eu envie de tester.

J'ai voulu faire de petites omelettes individuelles et je me suis donc servie de mon moule [Demarle](#) « grands ronds »

C'était une réussite, déjà très jolie et vraiment très bon.

Bien sûr vous pourrez utiliser les moules à votre disposition si vous n'avez pas ce modèle là.

Pour 4 omelettes / 5 pp par omelette

- 4 œufs
- 1 boîte de champignons émincé soit 230 gr
- 75 gr de râpé de jambon
- 400 gr pommes de terre

- sel, poivre
- persil
- ciboulette

Commencer par faire cuire les pommes de terres et les couper en rondelles, réserver.

Répartir dans vos empreintes les champignons, le jambon et les pommes de terre.

Préchauffer votre four à 190°.

Battre les œufs en omelette, avec le sel, le poivre, le persil et la ciboulette.

Verser sur la garniture et enfourner pour 20 minutes.

A servir accompagnées de crudités ou d'une salade verte.



