



## Omelette roulée fromage / ciboulette

**LA CUISINE DE BOOMY**



Pour 4 pers/ 3 spl ou 8 pp par pers

- 10 œufs
- 60 ml de lait 1/2 écrémé
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre
- ciboulette

Battre les œufs avec le lait.  
Saler poivrer.

Rajouter le gruyère râpé et mélanger bien.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser dans le flexipan plat et parsemer de ciboulette.

Enfourner pour 15 minutes.

Laisser refroidir quelques minutes l'omelette pour ne pas vous brûler puis la retourner sur une feuille de papier sulfurisé et l'enrouler sur elle-même.