



Omelette aux champignons et à la mimolette

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 2 personnes / 2 points par personne

- 6 œufs
- 300 gr de champignons surgelés
- 60 g de mimolette jeune
- ciboulette
- 1 cc d'huile de courge
- sel, poivre

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les champignons et faire cuire pendant 8 minutes sur feu vif.

Râper la mimolette.

Casser les œufs et les battre en omelette, saler et poivrer puis les verser dans la poêle. Saupoudrer de mimolette râpée et de ciboulette et faire cuire à feu doux pendant environ 8 minutes.

Sortir l'omelette de la poêle et servir aussitôt.