

# Omelette à la cancoillotte



## Ingrédients:

- 6 oeufs
- 30 gr de cancoillotte
- 2 tranches de blancs de poulet
- 2 cc d'huile neutre
- sel, poivre
- ciboulette

*Pour 2 personnes*

*3 points par pers*

## La recette

- Battre les œufs en omelette.
- Couper le poulet en fines lamelles et l'ajouter dans le plat. Saler, poivrer et ajouter de la ciboulette ciselée.
- Mettre la cancoillotte dans un petit récipient et la faire fondre quelques secondes au four à micro-ondes puis verser la dans le plat. Mélanger le tout.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle de taille moyenne. Une fois l'huile chaude verser les œufs et laisser prendre l'omelette. Une fois que vous pouvez la plier sans risquer de la casser, la plier en deux puis poursuivre la cuisson quelques instants.
- Faire glisser l'omelette dans une assiette et déguster de suite.