

# Omelette façon pizza



## Ingédients:

- 6 œufs
- 10 tranches de bacon
- 1 boule de mozzarella allégée
- 30 gr gruyère râpé
- 3 cs de sauce tomate au basilic (Lidl)
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 2 cs de maïzena
- 1 cc d'herbes de Provence
- 1 petite boîte de champignons émincés
- sel, poivre

*Pour 3 personnes*

*5 points par personne*

## La recette

- Préchauffer votre four à 180°.
- Dans un saladier mélanger les œufs avec la farine et la crème.
- Ajouter le gruyère râpé, le sel et poivre et mélanger.
- Verser la préparation dans un moule à tarte en silicone et enfourner pour 10 min.
- Retirer le moule du four sans éteindre le four.
- Etaler la sauce tomate sur l'omelette. Poser dessus le bacon, et les champignons. Finir par la mozzarella coupée en tranche.
- Saupoudrer d'herbes de Provence puis remettre au four pour 20 minutes