

# Omelettes soufflées au fromage de chèvre frais



*Pour 4 omelettes / 4 points par personne*

## Ingrédients:

- 6 œufs
- 150 gr de fromage de chèvre frais
- 1 cc de romarin
- sel, poivre

## La recette

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un saladier mettre le fromage de chèvre, l'écraser grossièrement à la fourchette. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter l'ensemble. Ajouter alors le romarin, saler et poivrer puis bien mélanger le tout.
- Monter les blancs en neige bien ferme. Les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse au mélange jaune d'œufs/fromage de chèvre obtenu précédemment.
- Préchauffer le four à 220°.
- Verser l'omelette dans vos empreintes et enfourner pour 10 minutes.
- Démouler et servir de suite.