

OMELETTE RICOTTA (thermomix)

Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKIST WOW](#)



Ingrédients :

- 250 g de ricotta
- 4 œufs
- 50 g de parmesan
- 3 c à s de persil frais haché
- sel, poivre

Préparation :

- mettre dans bol, les œufs, le parmesan, le persil, le sel et le poivre
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- couper la ricotta en tranches puis les disposer dans le plat crisp du micro-ondes ou dans une poêle
- verser le mélange d'œufs
- cuire au four micro-ondes en position crisp pendant 10 minutes ou à la poêle en retournant l'omelette à mi cuisson
- servir avec une petite salade

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>