

CROQUE OMELETTE & JAMBON



PRÉPARATION

1. Dans un saladier, battre les œufs. Ajouter du sel, du poivre, du paprika ainsi que de la ciboulette ciselée, puis mélanger. Faire chauffer une grande poêle légèrement huilée et y faire cuire votre omelette. Une fois cuite, la mettre dans une grande assiette ou plat et la couper en 4. Réserver.
2. Pour faire les croques, beurrer la moitié du pain, y déposer une tranche de jambon, suivi d'un morceau omelette et un poignée de gruyère râpé par-dessus. refermer avec l'autre tartine non beurrée. Ajouter une noix de beurre par-dessus votre croque et faire cuire dans votre gaufrier muni de ses plaques à croque monsieur.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- Sel et poivre
- Paprika
- Ciboulette
- 8 tranches de pain de mie (ici sans croûte)
- 4 tranches de jambon
- Du beurre
- Gruyère râpé
- Huile neutre

ASTUCES & CONSEILS

- Se déguste avec une bonne salade verte.