



- - 1. Cassez les oeufs dans une terrine puis fouettez-les la ciboulette. Salez et poivrez à votre convenance.
 - 2. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et versez le mélange. Faites cuire à feu très vif, puis baissez le feu, ajoutez le fromage râpé et laissez cuire encore quelques minutes.
 - 3. Pliez ensuite votre omelette à l'aide d'une spatule et faites-la dorer sur les deux faces. Servez bien chaud avec une salade verte bien assaisonnée.



liste ordonnée

