

Omelette à l'achillée millefeuille



Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 tranches de bacon

1 échalote

3 oeufs

30 ml de crème 15% champêtre

1 petite poignée d'achillée millefeuille réduite en poudre entre vos doigts

Sel et poivre au goût

Tranches de brie (ou autre fromage)

Dans une grande poêle, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant et réservez sur du papier absorbant, puis retirez le gras de la poêle (en laissant un film gras au fond qui vous sera bien utile);

Battez grossièrement avec une fourchette les oeufs, l'échalote émincée et la crème.

Versez dans la poêle chauffée à feu moyen et laissez cuire jusqu'à ce que l'omelette grille légèrement par en-dessous.

Glissez l'omelette sur un plat jusqu'à la moitié et repliez l'autre partie par-dessus. Déposez bacon cuit et tranches de brie sur l'omelette et servez.