

### Titre:

Omelette au fromage

### Description:

Cette omelette au fromage est idéale pour le petit-déjeuner. Mon mari adore les omelettes et rien ne le rend plus heureux. Lorsque vous cuisinez une omelette, il est important de maintenir la température à un niveau bas, car vous ne voulez pas qu'elle brunisse.

### Ingredients:

3 gros œufs  
1 cuillère à soupe de lait  
ou au besoin  
sel et poivre blanc fraîchement moulu au goût  
2 cuillères à soupe de beurre  
¼ tasse de fromage Emmentaler râpé

### Steps:

Step 1: Fouetter les œufs dans un bol; ajouter le lait et assaisonner avec du sel et du poivre blanc. Fouetter jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit mousseux, 2 à 3 minutes.

Step 2: Faire fondre le beurre dans une petite poêle antiadhésive à feu moyen-doux. Versez le mélange d'œufs et remuez la poêle pour que le fond soit uniformément recouvert d'œuf. Cuire jusqu'à ce que l'œuf commence à prendre, environ 1 minute. Soulevez les bords avec une spatule et inclinez la poêle pour que l'œuf non cuit puisse couler vers le fond de la poêle pour prendre. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'œuf liquide visible.

Step 3: Retourner délicatement l'omelette; cuire jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, 30 secondes à 1 minute. Saupoudrer d'Emmentaler au milieu de l'omelette; plier en deux. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, environ 20 secondes. Glissez l'omelette dans une assiette.



-----