

OMELETTE À LA RATATOUILLE ET AU FROMAGE DE CHÈVRE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Herbes italiennes 450g



Ratatouille 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 400 g de ratatouille Bresc
- 8 œufs
- 1 dl de crème
- 125 g de fromage de chèvre
- 90 g d'olives Kalamata
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc
- sel et poivre
- cresson au basilic

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs et assaisonner avec sel, poivre et herbes italiennes (Erbe Italiano). Chauffer l'huile dans une poêle et laisser prendre le mélange d'œufs 5 minutes environ à feu moyen. Puis répartir la ratatouille et le fromage de chèvre émietté dessus. Agiter l'omelette et laisser encore environ 3 minutes. Dresser l'omelette dans une assiette et garnir d'olives et de cresson au basilic.