Omelette à la ratatouille et au fromage de chèvre

Ingrédients

10

- 1000 g de ratatouille Bresc
- 20 œufs
- 3 dl de crème
- 315 g de fromage de chèvre
- 225 g d'olives Kalamata
- 25 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 resson au basilic.

Produits Bresc utilisés

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Ratatouille 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000