



Omelette italienne au fromage Jersey, crème de thon à la pistache, jambon cuit & toralli



Ingrédients

- 12 œufs
- 300 gr de fromage Henri Willig Organic Jersey, coupé en cubes
- 300 gr de jambon cuit
- 120 crème de thon grillé aux pistaches
- Q.b. taralli (Q.b. signifie quanto basta, c'est-à-dire autant qu'il faut)
- Q.b. huile d'olive extra vierge
- Q.b. sel

Méthode de préparation Omelette italienne

Découvrez le charme de la cuisine italienne avec cette délicieuse recette d'omelette italienne, enrichie de fromage Jersey hollandais crémeux d'Henri Willig. Combinaison parfaite de simplicité et de saveur, cette omelette est idéale pour le brunch et le déjeuner. L'ajout de crème de thon aux pistaches et de jambon cuit apporte une touche unique à ce plat traditionnel. Cette recette est facile à suivre et offre une expérience savoureuse. Laissez-vous inspirer par le flair italien et dégustez une délicieuse omelette avec le fromage de qualité Henri Willig.

La préparation

- 1: Battre les œufs à la fourchette dans un bol et ajouter quelques pincées de sel.
- 2: Ajouter le fromage en dés et la crème de thon, et mélanger le tout.
- 3: Dans une poêle, faire chauffer suffisamment d'huile d'olive et lorsque l'huile est suffisamment chaude, verser le mélange.
- 4: Faire frire le tout à feu doux, éventuellement avec un couvercle.
- 5: Ajouter les tranches de jambon et les taralli émiettés avant de retourner l'omelette.
- 6: Faire frire pendant environ 5 minutes. À l'aide du couvercle, retourner l'omelette et faire frire l'autre côté, toujours à feu doux.
- 7: Servir à table avec les taralli et les restes de cubes de fromage et de crème de thon aux pistaches.

Prêt à préparer votre propre omelette italienne ?

Savourez votre omelette italienne maison, une création savoureuse avec le délicat fromage Henri Willig Organic Jersey. Idéale pour l'apéritif ou pour un brunch savoureux. Commandez dès maintenant le fromage et les accessoires nécessaires dans notre boutique en ligne pour donner vie à cette délicieuse recette. Buon appetito !