



Omelette italienne avec fromage Jersey, crème de thon aux pistaches, jambon cuit et toralli



Ingrédients

- 6 œufs
- 150gr de fromage Henri Willig, coupé en cubes
- 150 gr de jambon c cuit
- 60gr de crème de thon aux pistaches
- Q.b. taralli (Q.b. signifie quanto basta et c'est autant que nécessaire)
- Q.b. huile d'olive extra vierge
- Q.b. Sel

Bereidingswijze

Tout d'abord, nous battons les œufs avec une fourchette dans un bol et ajoutons quelques pincées de sel. On ajoute le fromage en cubes et la crème de thon, on commence à mélanger le tout. Maintenant, faites chauffer suffisamment d'huile d'olive dans une poêle et quand elle est assez chaude, versez-y le mélange. Faire cuire à feu doux avec un couvercle. Avant de retourner l'omelette, ajoutez le jambon en tranches et le taralli émietté, faites cuire pendant 5 minutes. À l'aide du couvercle, retournez l'omelette et faites cuire l'autre côté, toujours à feu doux. On peut servir à table avec les taralli, avec les cubes de fromage restants et la crème de thon aux pistaches. Excellent en entrée ou délicieux au brunch ou au déjeuner.

Merci à la fan du fromage Henri Willig @Le_ricette_stregate qui a partagé cette délicieuse recette avec nous.