NEC2 SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2013

# Club-omelette au camembert

##### Plat facile et bon marché

##### Préparation : 20 min Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes

* 1 camembert au lait cru AOC
* 15 cl de crème fraîche d'Isigny
* 4 œufs du pays d’Auge
* 30 g de beurre
* Huile
* ½ bouquet de ciboulette
* sel et poivre

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ôtez la croûte du camembert et coupez-le en petits morceaux.

2. Mélangez le camembert avec les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Poivrez et salez légèrement.

3. Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange précédent.

4. Dans une poêle, faites mousser le beurre mélangé à l'huile.

5. Faites cuire l'omelette durant 6 minutes de chaque côté en la retournant avec une assiette. Laissez tiédir. Coupez 12 triangles et superposez-les par trois, en les maintenant par une pique. Saupoudrez de ciboulette hachée juste avant de servir.

**Le +. Vous pouvez ajoutez des cubes de pomme de terre cuite à l’omelette, comme une tortilla.**

Merci de mentionner :

• crédit photo : Philippe Barret

• copyright Éditions Presse Citron (suivi de l'année de la publication de la recette)