



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

La préparation

Omelette italienne au fromage jersey hollandais

Battre les œufs en vrac à la fourchette dans un saladier et ajouter quelques pincées de sel.

Ajouter le fromage en cubes et la crème de thon, et mélanger mélanger le tout.

Dans une poêle, faire chauffer suffisamment d'huile d'olive et lorsque l'huile est suffisamment chaude y verser le mélange.

Faire frire le tout à feu doux, éventuellement avec un couvercle. Ajouter les tranches de jambon et les taralli émiettés avant de retourner l'omelette. Cuire au four pendant environ 5 minutes. Cuire au four pendant environ 5 minutes ;

En utilisant le couvercle, retourner l'omelette et faire frire l'autre côté, toujours à feu doux.

Servir à table avec les taralli et les éventuels cubes de fromage restants et la crème de thon aux pistaches.

Excellent en entrée ou délicieux au brunch ou au déjeuner.

Avec l'aimable autorisation de l'amateur de fromage Henri Willig @Le_ricette_stregate qui a partagé avec nous cette délicieuse recette.

nbsp;nbsp ;