



RECETTE



OMELETTE CHÈVRE, ROQUETTE ET CHORIZO

PORTIONS
2

CUISSON
20 minutes

Cette omelette vous permettra d'impressionner vos invités lors du brunch du dimanche ! Elle peut également constituer un repas simple et rapide à préparer pour un soir de semaine.

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

4 œufs

150 g de fromage de chèvre

une poignée de feuilles de roquette

1 saucisse au chorizo *disponible à La Bonne Place · Boulangerie-Pâtisserie**

INSTRUCTIONS

- 1** Plonger les saucisses dans un chaudron d'eau bouillante et laisser cuire 10 à 12 minutes.
- 2** Égoutter les saucisses et les laisser refroidir un peu. À l'aide d'un couteau, fendre ensuite leur peau sur la longueur afin d'en extraire la chair.
- 3** Huiler, puis chauffer une grande poêle à feu moyen.
- 4** Battre les œufs en y incorporant un filet d'eau froide.
- 5** Étendre la préparation d'œufs dans la poêle.
- 6** Soulever de temps à autre avec une longue spatule afin de vérifier la cuisson et de s'assurer l'omelette ne colle pas.
- 7** Lorsque l'omelette n'est plus liquide, déposer délicatement la chair de saucisse, le fromage de chèvre et la roquette sur l'espace équivalent à une demi-lune.
- 8** Délicatement, soulever l'autre demie à l'aide de la spatule puis rabattre sur l'assemblage saucisse-chèvre-roquette. Fermer le feu et laisser reposer 2 minutes.
- 9** Servir rapidement: le chèvre doit avoir le temps de ramollir, mais la roquette doit rester croquante. C'est le défi ! Accompagner d'un bon pain aux céréales.