



CREPE OMELETTE SOLEIL

La recette

Ingrédients :

- Tomates cerises
- 150 g d'allumettes de jambon
- 4 œufs
- 1/4 poivron vert
- 1/4 poivron jaune
- 1/4 poivron rouge
- 100 g de farine
- 20 cl de lait
- 15 g de beurre
- 150 g de mozzarella
- ciboulette
- Persil
- Sel et poivre du moulin



Cassez 2 œufs et les mélanger avec les poivrons coupés en dés, saupoudrez de persil et de ciboulette hachés, salez et poivrez.

Faire une pâte à crêpes avec la farine, le reste des œufs, le lait tiède et le beurre.

Étalez une grande louche de pâte dans une poêle, déposez des allumettes de jambon sur les rebords de la crêpe et ajouter de la mozzarella.

Au centre de la crêpe, à l'aide d'une spatule, découpez la crêpe en 8 parts sans aller jusqu'au bout puis les rabattre sur les bords contenant la garniture.

Ajoutez une nouvelle louche de pâte au centre de la poêle, déposez le reste d'allumettes de jambon et de mozzarella en cercle proche du bord, incisez à nouveau le centre en 8 parts et les rabattre sur les bords.

Verser l'omelette au centre de la crêpe et laisser cuire.

Décorez de tomates cerise coupées en 2 et de persil, servir et déguster avec une salade de mâche.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane