

Brocciu Corse en omelette



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

200 g de [fromage Brocciu frais](#)

10 g menthe fraîche hachée

20 g beurre ou huile

1 cl huile

6 oeufs

sel, poivre

Préparation

Détaillez le brocciu en petits dés. Dans une terrine, cassez les oeufs. Ajoutez l'huile, la menthe. Assaisonnez. Battez modérément. En remuant, incorporez le fromage. A la poêle, dans l'huile ou le beurre, faites prendre les oeufs en omelette baveuse, à plat. Rectifiez l'assaisonnement. Servez très chaud.