

Cantal en omelette



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 100g râpé

200 g tomme fraîche

25 g farine

25 g beurre

5 cl lait

8 oeufs

sel, poivre

Préparation

Cassez et battez les oeufs dans une terrine. Ajoutez-y le lait, la farine en pluie. Mélangez le tout au fouet. Salez, poivrez. Ajoutez le fromage râpé, puis versez le tout dans une poêle à frire chaude. Servez l'omelette à plat ou roulée, suivant le goût.