

Omelette au Gouda



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g vieux [Gouda](#)

50 g farine

30 g beurre

1/2 l lait

8 oeufs

sel, poivre

Préparation

Confectionnez une béchamel avec la farine, le beurre et le lait. Assaisonnez : sel, poivre à volonté. Incorporez le **fromage Gouda râpé** (réservez un peu de fromage pour le gratin final). Laissez cuire à feu doux 5 minutes en remuant. Durant ce temps, battez les oeufs. Formez une ou deux omelettes assez fermes. Roulez-les en bâtons et découpez en tranches. Disposez ces rondelles sur un plat à four beurré. Nappez avec la Béchamel au fromage Gouda. Semez le reste du fromage à la surface. Faites dorer quelques instants à la salamandre ou près du brûleur de la voûte du four pendant 2 minutes à 280°. Servez très chaud.