

Omelette au gratin 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. 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.