

# Omelette comtoise



  
Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
15 minutes



Temps de cuisson  
10 minutes

## Ingrédients

100 g [Comté](#) râpé  
50 g beurre  
3 cl huile  
5 cl eau  
8 oeufs  
sel, poivre

## Préparation

Fondez le beurre. Cassez les oeufs dans une terrine. Ajoutez 25 g de beurre fondu et l'eau. Battez sans trop insister. Incorporez le fromage en pluie en battant constamment et légèrement. Assaisonnez. Sur le feu vif, chauffez la poêle, dans laquelle vous avez versé l'huile. Versez les oeufs. Remuez rapidement sans arrêt jusqu'à ce que la masse soit presque entièrement figée. Réduisez la chauffe. Avec le couteau à pâtisserie, détachez les bords. Glissez le reste du beurre dessous. Faites avancer l'omelette doucement dans le plat de service où elle doit tomber en chausson, dorée à point. Servez sans tarder.