

Reblochon en Omelette aravisienne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g [Reblochon](#) AOC bien tendre

50 g crème

20 g beurre

8 oeufs

Préparation

Ecroûtez le fromage. Ecrasez-le et déposez-le dans une casserole. A feu doux, fondez le fromage avec la crème. Assaisonnez au goût. Laissez tiédir. Battez les oeufs. Incorporez le fromage fondu. Dans la poêle, déposez le beurre et tournez l'omelette comme de coutume. Décorez de persil haché. Servez avec de petites rôties de pain de campagne.