

OMELETTE AU OKA À L'ÉRABLE SUR LINGOT DE CROISSANT *grillé*

Pour : 1 portion

- 1 tranche de **Lingot de croissant Au Pain Doré**
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé d'eau froide
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche
- **Fromage Oka à l'érable** (râpé)
- Micro-pouces pour garnir

- Beurrer légèrement la tranche de Lingot de croissant et faire griller à feu doux. Mettre de côté.
- Fouetter les deux œufs et 1 cuillère à café d'eau froide ensemble jusqu'à ce que les œufs soient complètement homogènes et liquides. Saler et poivrer au goût, puis ajouter la ciboulette.
- Placer une poêle antiadhésive sur feu doux et faire fondre le reste du beurre jusqu'à ce qu'il commence à faire des bulles.
- Ajouter les œufs battus dans la poêle et à l'aide d'une spatule en silicone, déplacer les œufs autour de la poêle dans un mouvement rapide et constant, comme pour faire des œufs brouillés.
- Une fois que les œufs commencent à prendre, arrêter de les déplacer et les répartir uniformément (mettre la partie liquide des œufs sur le dessus de la partie cuite).
- Mettre le fromage râpé autour du milieu des œufs et plier rapidement les œufs sur le fromage pour créer un carré. Commencer par un côté, cela créera un bord long. Plier l'autre côté pour créer le deuxième bord long, puis terminer par les extrémités.
- Déposer sur la tranche de Lingot de croissant grillé, garnir de micro-pouces et servir aussitôt.

Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka à l'érable

www.aupaindore.com

