

Omelette

Ingrédients :

Oeufs
Huile d'olive
Fines herbes

Cocotte de base

6
1 filet
facultatif

Préparation :

- 1 - Dans un récipient battez 6 œufs.
- 2 - Versez la préparation dans la cocotte de base préalablement huilée.
- 3 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	16 mn
Inversion*	5 mn
HAUT :	Maxi 5 mn puis Mini
BAS :	Maxi 5 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- ATTENTION les temps de cuisson peuvent varier si les œufs sont froids ou à température ambiante.
- Pour une omelette moins coulante, laissez la cocotte fermée 2 à 3 mn après la cuisson.
- Vous pouvez agrémenter votre omelette avec différents ingrédients : gruyère, champignons, crème fraîche, fines herbes, saumon fumé, etc...