



Roulé d'omelette au camembert



4

Difficulté



10 min



-



20 min

Une recette assez originale et rapide pour aujourd'hui...



Ingrédients :

- 8 œufs
- 120g viande des grisons
- 2 cuil à soupe de maïzena
- 2 cuil à soupe de crème liquide
- 12 asperges vertes
- 150g de camembert
- 40g de gruyère râpé
- Sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Couper le camembert en lamelles. Battre les œufs avec la maïzena préalablement délayée dans la crème, saler, poivrer. Ajouter 20g de gruyère râpé.

Verser dans un plat rectangulaire recouvert de papier cuisson et faire cuire 10 minutes, l'omelette doit être juste prise en surface.

Une fois cuite, retirer du plat, tapiser l'omelette de tranches de viande des grisons puis de lamelles de camembert. Répartir ensuite les asperges vertes et le reste du gruyère râpé.

Rouler le tout et remettre à cuire au four 10 minutes. Servir chaud et place à la dégustation...