

OMELETTE à la MEXICAINE

aux Jalapenos verts



Ingredients 4 personnes

- 8 œufs
- 2 tomates
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de jalapenos Campana
- 100 gr de fromage blanc à 0% Mg
- 50 gr d'emmental râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Herbes aromatiques (thym, romarin)
- un pincée de sel et de poivre du moulin

PREPARATION

Lavez les tomates à l'eau claire, coupez-les et épépinez-les.
Pelez et émincez l'oignon dans un saladier, mélangez les œufs le fromage blanc et l'emmental. Salez et poivrez .
Dans une poêle, faites revenir dans l'huile d'olive l'oignon, les tomates et les piments verts Campana. Ajoutez quelques herbes aromatiques.
Ajoutez ensuite la préparation à base d'œufs et laissez cuire quelques minutes.
Servez chaud.
Bon appétit !



