

Omelette western

J'ai toujours aimé les omelettes western du brunch au resto chez *Tomas Tam* à Québec, elles sont exquis! J'aimerais bien savoir le secret de la préparation de l'omelette:)

J'ai essayé de reproduire comme eux, ça se ressemble pas mal mais la mienne était bien bonne malgré tout!!



Portion : 1

Ingrédients

2 œufs battus

Sel ~ poivre

2 noisettes beurre

1 c. à soupe oignon haché

1 c. à soupe poivron vert

1 c. à soupe poivron rouge

2 à 3 champignons hachés

Jambon en petits cubes (facultatif)

2 à 3 c. à soupe de fromage mozzarella

Battre les œufs et saler poivrer. Réserver.

Dans une petite poêle, chauffer une petite noisette de beurre et cuire les légumes et le jambon quelques minutes. Réserver.

Sur une plaque de fonte, chauffer une noisette de beurre et verser l'omelette.

Ajouter les légumes cuits, le jambon ainsi que le fromage. Cuire quelques minutes et replier les bords de l'omelette, servir immédiatement!

J'ai servi avec le *bacon confit*.

(source Plats cuisinés de Esther B)