Omelette à la ratatouille et au fromage de chèvre

Ingrédients

4

- 400 g de ratatouille Bresc
- 8 œufs
- 1 dl de crème
- 125 g de fromage de chèvre
- 90 g d'olives Kalamata
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc
- sel et poivre
- cresson au basilic

Méthode de préparation

Battre les œufs et assaisonner avec sel, poivre et herbes italiennes (Erbe Italiano). Chauffer l'huile dans une poêle et laisser prendre le mélange d'œufs 5 minutes environ à feu moyen. Puis répartir la ratatouille et le fromage de chèvre émietté dessus. Agiter l'omelette et laisser encore environ 3 minutes. Dresser l'omelette dans une assiette et garnir d'olives et de cresson au basilic.

Produits Bresc utilisés

Herbes italiennes 450g

Ratatouille 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000