

Omelette bio gratinée en piperade



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
207639	Omelette demi-lune nature salée BIO ODF 135 g Cocotine	10 Pièce Unitaire
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	1,5 Kilo
8231	Emmental râpé lait origine France 29% MG 1 kg PassionFroid	250 Gramme

Recette

1. Mettre en décongélation préalable les omelettes Bio et la poêlée ratatouille
2. Farcir l'omelette en forme 1/2 lune avec la poêlée ratatouille enrobée
3. Ajouter le fromage râpé sur le pourtour de l'omelette
4. Finir la cuisson de l'ensemble sur une plaque à pâtisserie au four mixte à 165° C pendant 15/20 minutes
5. Servir avec une salade