

# Omelette gratinée en piperade



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients  | Quantité   |
|-----------|--|------------|
| 207639    | Omelette demi-lune nature salée BIO ODF 135 g Cocotina | 10 Pièce   |
| 30433     | Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid         | 1.5 Kilo   |
| 244149    | Emmental râpé 29% MG LFR 1 kg Bon&Engagé               | 250 Gramme |

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les omelettes 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