

Roulé d'omelette en piperade veggie



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
30433	Poêlée ratatouille enrobée 2,5 kg PassionFroid	700 Gramme
206801	Omelette nature salée fraîche ODF 135 g Cocotine	5 Pièce
244149	Emmental râpé 29% MG LFR 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
	Vinaigrette	20 Centilitre
	Salade (laitue et cornette)	PM

Etapes de préparation

- 1 Mettre en température la poêlée de ratatouille au four à 185°C pendant 20 minutes, réserver.
- 2 Dans un film alimentaire, déposer les omelettes légèrement chevauchées, saupoudrer de fromage râpé, et finir avec la poêlée de ratatouille. Rouler l'ensemble et serrer avec le film.
- 3 Cuire au four à 135°C pendant 15 minutes, laisser reposer 5 minutes avant d'enlever le film et de trancher.
- 4 Servir avec une salade.