



# OMELETTE

## COQUILLETTES, JAMBON & GRUYÈRE

Simple, gourmande et parfaite pour toute la famille ! 😊

### PRÉPARATION

### INGRÉDIENTS

(pour environ 3 personnes)



6 œufs



100 g  
de coquillettes



100 g  
de jambon



100 g  
de gruyère râpé



1 gros oignon



1 grosse  
gousse d'ail



Quelques tiges  
de persil haché  
grossièrement



5 cl  
de crème  
environ



Sel, poivre,  
muscade

#### 1 CUIRE LES PÂTES



Fais cuire les pâtes  
et réserve.

#### 2 FAIRE REVENIR L'OIGNON



Fais fondre l'oignon  
émincé et réserve.

#### 3 MÉLANGER



Dans un saladier, bats  
les œufs en omelette.  
Ajoute les pâtes,  
l'oignon, le jambon,  
le gruyère, l'ail,  
le persil, la crème,  
le sel, le poivre  
et la muscade.  
Mélange bien !

#### 4 CUIRE L'OMELETTE



Fais cuire dans une  
poêle bien chaude.  
Retourne quand  
l'omelette est  
bien dorée.

**C'EST PRÊT !**  
Bon appétit !

