



Omelette aux crevettes, tomates et champignons



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de cuire et rôtir
100 grammes de champignons (coupés en fines lamelles)
1 échalot (émincée)
4 œufs
100 ml de crème (Campina extra légère)
50 grammes de fromage râpé
2 cuillères à soupe ciboulette (ciselée)
200 grammes de crevettes grises (épluchées , Alvo)
2 tomates (coupées en petits dés*)
sel et poivre
400 grammes de camusettes épeautre bio (Angelus)

Méthode de préparation

- 1.** * Émondez les tomates avant de les couper en petits dés : taillez une croix à la base des tomates et déposez-les 15 secondes dans de l'eau bouillante avant de les plonger dans l'eau froide.
- 2.** Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez-y les champignons. Salez et poivrez et ajoutez l'échalote. Poursuivez la cuisson quelques instants.
- 3.** Battez les œufs et ajoutez la crème légère. Salez et poivrez puis ajoutez le fromage râpé.
- 4.** Intégrez les champignons cuits dans le mélange à base d'œufs. Ajoutez un peu de ciboulette. Déliez.
- 5.** Déposez les crevettes, les dés de tomates et le reste de ciboulette par-dessus. Poursuivez la cuisson.
- 6.** Servez avec du pain.