



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Omelette au jambon .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 tranche de jambon
- 2 gros œufs
- Beurre
- Parmigiano reggiano
- Persil

- Dans un saladier, battre les œufs en omelette avec un peu de parmesan
- Huiler et beurrer une poêle chaude. Lorsqu'une face de l'omelette est cuite, la retourner délicatement
- Cuire l'autre face quelques minutes en secouant la poêle pour éviter que l'omelette n'adhère
- Disposer la galette d'œuf dans une assiette, saupoudrer du restant de parmesan et la tranche de jambon
- Servir immédiatement, saupoudrer d'herbes, et accompagner d'une salade

