



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

## . Omelette chèvre jambon de Bayonne .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 tomate
- 2 gros œufs
- 3 rondelles de chèvre
- 30 g de beurre
- 5 tranches de jambon de Bayonne
- 6 gouttes de Tabasco
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

- Couper le jambon de Bayonne en fines lanières, émietter le fromage de chèvre
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter le jambon, le chèvre et les aromates, bien mélanger
- Verser le tout dans une poêle chaude légèrement huilée et laisser cuire quelques minutes

