

# Omelette au Chaource

Pour 4 personnes :

8 œufs

15 à 20 cl de lait

$\frac{1}{2}$  Chaource

Beurre

10 brins de ciboulette

Sel et poivre



\*\*\*\*\*

- Battre les œufs entiers dans un saladier avec le lait.
- Saler et poivrer.
- Couper le Chaource en petits morceaux et ciseler la ciboulette.
- Dans une poêle, faire chauffer un peu de beurre et y verser les œufs.
- Ajouter le Chaource et parsemer de ciboulette ciselée.
- Faire cuire doucement pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée, replier l'omelette sur elle-même et servir aussitôt.
- Accompagner d'une bonne salade verte.

