

## Omelette laitière

### Ingrédients

6 œufs

225 gr de fromage en faisselle à 40%

100 gr de gruyère râpé

25 gr de farine

½ cc de levure chimique

40 gr de beurre fondu

Sel / poivre

Casser les œufs dans un saladier y incorporer la farine, la levure, le sel et le poivre

Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux

Ajouter les fromages

Verser dans un moule beurré

Cuire four chaud 180 ° 30 à 45 mn

