

Omelette verte version marine (plat froid)

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 œufs

4 tranches de saumon fumé

250 g de tomates cerises

3 c à s de lait

150 f de fromage frais (type fromage fouetté)

1/2 bouquet de persil plat

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour le pesto :

1 gros bouquet de basilic

50 g de pignons

80 g de parmesan

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Ciseler le persil lavé et en réserver quelques feuilles pour la déco. Couper les tomates cerises en 2 et détailler le saumon en lanières.

Préparer le pesto en mettant dans un mixer, le basilic, l'ail haché, le parmesan râpé, les pignons et un peu d'huile d'olive. Mixer et ajouter de l'huile jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Battre les œufs en omelette avec le lait, le persil ciselé et le pesto (réserver un peu de pesto pour la déco). Assaisonner.

Huiler une poêle et la faire chauffer, verser 1/4 de la préparation dans la poêle et cuire l'omelette. Recommencer 3 fois.

Répartir les omelettes dans les assiettes, garnir avec les lanières de saumon, les tomates cerises, le fromage fouetté. Arroser d'huile d'olive, poivrer. Rabattre les omelettes et décorer d'un peu de pesto et de persil restant.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>