

Omelette roulée au jambon

Ingrédients

6 œufs

6 cs de crème liquide

1 gousse d'ail hachée

cerfeuil

sel, poivre

tranches de jambon blanc

Battre les œufs avec la crème, l'ail écrasé et le cerfeuil

Saler et poivrer

Verser dans un moule à pâtisserie

Cuire à four chaud 180° pendant 15 mn

Déposer les tranches de jambon sur l'omelette et la rouler

