



Omelette à l'Astre des Montagnes

Pour 1 - 2 personnes

Ingrédients:

- une noix de beurre
- 3 - 4 œufs
- 75 g Astre des Montagnes en tranches
- 50 g tomates-cerises coupées en 2
- 1 cuillère à thé de menthe fraîche coupée grossièrement
- sel
- poivre fraîchement moulu

Préparation:

Préchauffer le grill au maximum. Chauffer la noix de beurre dans une petite casserole. Fouetter les œufs avec 3 cuillères à thé d'eau et bien assaisonner de sel et de poivre. Cuire le mélange dans la casserole, bien la travailler au centre avec une fourchette en faisant couler le liquide vers les bords. Lorsque la base est légèrement cuite, poser le fromage et les tomates sur la surface et placer au four sous le grill jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Saupoudrer de menthe fraîche et servir immédiatement.

