



Omelette aux Chips et aux herbes

Temps préparation : 10 mn

Temps cuisson : 10 mn

Ingrédients : 2 personnes

- 1 paquet de Chips de 150g (pour ma part je préfère les chips nature)
- 4 oeufs
- 1 bouquet de persil (*vous pouvez prendre les herbes que vous préférez : ciboulette, coriandre, basilic...*)
- 1 petite échalote
- un petit peu de lait
- 1 pincée de 5 baies concassées
- 50g de Comté ou de parmesan râpé
- sel, huile d'olive.

PREPARATION

1 – Réduire des Chips en miettes : percer le sachet de Chips et taper dessus.

2 – Mixer finement l'échalote et les herbes choisies.

3 – Dans un saladier, déposer les miettes de Chips, ajouter les herbes : mélanger avec une fourchette. Ajouter un peu de lait pour avoir une consistance souple, le fromage râpé, saler un peu, ajouter la pincée de 5 baies concassées.

CUISSON

Faire chauffer l'huile dans une poêle : verser la préparation de l'omelette et faire cuire 5 mn de chaque côté.