



Entrées
Plats d'accompagnement
Autre

Roulades d'omelette au fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe beurre doux
2 cuillères à soupe de crème
100 grammes de fromage de chèvre
2 cuillères à soupe de tapenade d'olives noires
poudre de paprika
6 œufs
rucola
poivre
sel

Méthode de préparation

Battez les œufs en ajoutant la crème, le sel et le poivre.

Faites ensuite cuire deux omelettes bien épaisses et joliment dorées dans du beurre.

Napez-les de tapenade, puis de fromage de chèvre.

Saupoudrez de paprika et enrroulez fermement.

Coupez en morceaux et servez sur un lit de roquette.

