

## Recette de la semaine: Omelette

### Ingrédients (pour 1 personne):

- 1 œuf
- 3 tomates cerises
- 2 olives
- 1 petite pièce de fromage
- 1 goutte de lait
- 1 tranche de jambon
- épices : sel + poivre
- herbes



### Matériel:

- Couteau
- Planche à découper
- 1 bol
- poêle
- spatule
- fourchette

1



Ouvrir l'œuf.  
Donnez l'œuf dans le bol.

2



Mélangez l'œuf avec la fourchette.

3



Coupez le fromage en petites pièces.

4



Donnez le fromage au bol.

5



Coupez les tomates en petites pièces.

6



Donnez les tomates au bol.

**7**



Coupez les olives en petites pièces.

**8**



Donnez les olives au bol.

**9**



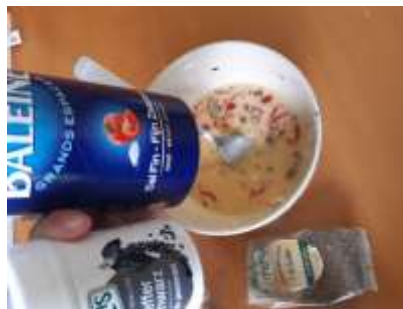
Donnez une goutte de lait au bol.

**10**



Mélangez bien.

**11**



Ajoutez du sel, du poivre et des herbes.

**12**



Coupez le jambon en petites pièces.

**13**



Saisissez le jambon dans la poêle.

**14**



Donnez le contenu du bol dans la poêle.

**15**



Faites cuire l'omelette pendant 10 minutes à feu moyen.



**Nous souhaitons un  
bon appetit!**

