

Omelette aux épinards et Mozzarella

Pour 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

- 1 jeune oignon et sa verdure
- 4 œufs
- 250 g d'épinards en branche
- 50 g de mozzarella
- sel et poivre

Préparation :

Emincer l'oignon et sa verdure.

Battre les oeufs avec les épinards (cuits à l'avance), saler et poivrer.

Fondre une noisette de beurre dans une poêle et faire revenir l'oignon 2 mn, puis ajouter le mélange oeufs/épinards. Saupoudrer de mozzarella (râpée ou tranchée finement).

Laisser cuire à feu doux, jusqu'à ce que les oeufs soient cuits et la mozzarella fondue.