

Omelette au four au fromage de chèvre et au pesto

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:15 minutes

TEMPS DE CUISSON:25-30 minutes

INGRÉDIENTS:

- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Filippo Berio
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge Filippo Berio
- 2 gousses d'ail épluchées et finement hachées
- 100 g de petits pois congelés
- 8 asperges coupées en tronçons de 3 cm
- 8 gros œufs
- 3 cuillères à soupe de Filippo Berio Classic Pesto
- 100 g de fromage de chèvre à pâte dure en tranches
- 80 g de roquette

PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180°C en mode ventilé. Verser l'huile dans une poêle antiadhésive et faire revenir l'ail à feu moyen pendant 30 secondes ou jusqu'à ce qu'il brunisse. Ajouter les asperges et les petits pois. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. [...]

Battre les œufs dans un grand saladier et assaisonner de sel et poivre noir au moulin. Ajouter les petits pois, les asperges et le Filippo Berio Classic Pesto. Verser la préparation dans un grand poêlon pouvant aller au four.

Cuire à feu doux pendant 5 minutes. Couvrir avec les tranches de fromage de chèvre et cuire au four pendant 10-15 minutes ou jusqu'à ce que l'omelette soit cuite et présente un bel aspect doré. Parsemer de roquette et servir avec un filet d'Huile d'Olive Extra Vierge Filippo Berio.

LE SAVIEZ-VOUS:

Pour cette délicieuse recette, on pourra également utiliser de la feta à la place du fromage de chèvre à pâte dure. Se déguste chaud, immédiatement après sa sortie du four, ou peut-être mieux encore à température ambiante, lorsque les saveurs auront eu le temps de bien s'amalgamer.

À cuisiner avec: Pesto Classique



