



Omelette gourmande à la parisienne

Revisitez l'omelette avec la recette La Parisienne A Poêler de Bonduelle ! Des oeufs, une poêlée parisienne à base de pommes de terre, haricots verts et carottes, quelques minutes, et voilà une jolie omelette gourmande à la parisienne ! Surprenez-vous avec Bonduelle !



Facile



4 personnes



15 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de La Parisienne à Poêler Bonduelle

8 oeufs

1 noix de beurre

Persil haché

sel et poivre

Étape 1

Cassez et battez les oeufs dans un petit récipient.

Étape 2

Faites revenir les légumes à la poêle pendant 3 minutes, sans les égoutter et sans ajouter de matière grasse. Laissez les légumes dans une assiette.

Étape 3

Ensuite, faites fondre une noix de beurre puis ajoutez-y les oeufs battus. Laissez cuire quelques minutes avant d'incorporer les légumes sur le dessus.

Étape 4

Enfin, finissez la cuisson de sorte à ce que l'omelette soit dorée sur le dessous tout en restant moelleuse sur le dessus .

Étape 5

Pliez-la en deux et passez à table !