



# Omelette aux champignons de Paris

Il n'en faut pas plus pour préparer un bon repas qu'une boîte de champignons de Paris Bonduelle et quelques oeufs ! Une recette facile et rapide que vous pouvez agrémenter selon les trouvailles de votre frigo ! Surprenez-vous avec cette recette d'omelette aux champignons de Paris Bonduelle !



Facile



4 personnes



5 min



10 min



Bon marché

## Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de champignons de Paris émincés épais au naturel Bonduelle

4 oeufs

1 oignon

Thym

Sel et poivre

## Étape 1

Battez les oeufs et assaisonnez.

## Étape 2

Faites revenir les oignons et les champignons dans la margarine.

## Étape 3

Parsemez de thym et réservez.

## Étape 4

Faites cuire les oeufs en omelette. Pliez-la en deux.

## Étape 5

Ajoutez les champignons sur le dessus et servez !