

# Omelette au brocciu

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 à 8 min selon les goûts

**Ingrédients (4 personnes):** quelques feuilles de menthe  
8 œufs 2 c. à soupe d'huile d'olive  
250 g de brocciu sel, poivre

**Réalisation:** Ecrasez le brocciu à l'aide d'une fourchette, cassez les œufs et battez-les avec le brocciu à l'aide d'un fouet. Salez et poivrez selon votre goût.

Ajoutez la menthe coupée en fines lamelles. Faites chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.

Une fois que la poêle est bien chaude, versez-y le mélange.

Cuire à feu moyen et servir l'omelette baveuse et légèrement dorée.

