



## OMELETTE FROMAGERE ROULEE AUX HERBES ET A LA MORTADELICE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 12 min.

### Ingrédients :

- 6 tranches de Mortadélice Olives
- 9 œufs
- 10cl de crème fraîche légère

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Dans un récipient, casser les œufs, verser la crème, ajouter la ciboulette, le persil haché, le gruyère râpé et assaisonner. Fouetter jusqu'à obtenir un appareil uniforme.

Beurrer et fariner un moule pâtissier de 32x25cm ou une plaque recouverte de papier. Verser l'appareil uniformément et enfourner 12 minutes.

A la sortie du four :

Disposer sur le roulé les tranches de fromage à hamburger et au-dessus les tranches de Mortadélice

Rouler délicatement et découper des tranches d'environ un centimètre d'épaisseur et les piquer chacune avec un pic en bambou.