



## OMELETTE POIVRON SAUCISSON CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 15 min.

### Ingrédients :

- 1 Saucis#39;Délice ISLA DELICE
- 1 poivron rouge émincé
- 200 g de champignon de Paris finement tranchés
- 2 oignons émincés
- 60 g de fromage râpé
- 20 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuil. à soupe de lait
- Huile

### Préparation :

- Faites fondre le beurre dans une poêle puis faites revenir le poivron, les champignons et la ciboulette pendant 4 minutes.
    - Quand le mélange est cuit, gardez-le au chaud.
    - Cassez les œufs dans un saladier puis battez-les bien avant d'ajouter le lait et les oignons.
    - Coupez le Saucisson en petits dés.
    - Faites chauffer une poêle huilée puis versez-y le mélange d'œufs (Vous pouvez faire une grande omelette ou faire des omelettes individuelles.)
    - Inclinez la poêle pour bien répartir les œufs puis laissez cuire 4 minutes sans remuer.
    - Quand les bords sont pris, garnissez de mélange champignons-poivron et de dés de Saucisson sur la moitié de l'omelette.
    - Saupoudrez de fromage râpé sur la même moitié et rabattez l'autre moitié dessus à l'aide d'une spatule.
- Vous pourrez faire cette recette avec toutes les variétés de saucissons ISLA