

# Omelette roulée au fromage de chèvre

Pour 6 Personne(s)

## Ingrédients

1 petite bûche de chèvre  
10 œufs  
6 tiges de menthe  
2 c. à soupe d'huile d'arachide  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
sel, poivre



## Préparation

Effeuillez et hachez la menthe.

Dans un saladier, écrasez le fromage grossièrement à la fourchette, ajoutez la menthe ciselée, l'huile d'olive, salez et poivrez. Mélangez bien.

Cassez les œufs dans une jatte et battez-les vivement.

Salez et poivrez. Mélangez bien.

Faites chauffer l'huile d'arachide dans une grande poêle puis versez-y les œufs battus. Faites cuire jusqu'à ce que l'omelette soit prise en la retournant à mi-cuisson.

Glissez l'omelette dans un plat et garnissez-la de la préparation au fromage de chèvre.

Roulez l'omelette en serrant bien et découpez-la en grosses rondelles.

Disposez-les dans un plat et servez aussitôt avec une salade de roquette.