

«La souffleuse»

*(omelettes soufflées comme entrée
pour 4 personnes)*

6 œufs

sel, poivre

50 g de Fromage lucernois

à la crème, râpé

½ Camembert suisse BAER

1 bouquet de ciboulette coupée finement

20 g de beurre

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Saler et poivrer les jaunes et battre en crème; y ajouter le Fromage à la crème lucernois râpé, le Camembert coupé en dés, ainsi que la ciboulette. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange jaunes d'œufs/fromages. Faire fondre du beurre dans une poêle et y faire cuire à petit feu la moitié de cette masse. Lorsque celle-ci a épaissi et pris couleur, la