



# Omelette à la betterave & au fromage de chèvre

PORTIONS: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 5 MIN

TEMPS DE POSE: 0 MIN

## Ingrédients

- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre
- 0.25 cuillère à café de ghee
- 1/2 ou 1 betterave
- 50g de fromage de chèvre frais
- Cresson
- 2 cuillères à café de pesto

## Instructions

1. Dans un bol casser les œufs et ajouter l'eau puis bien mélanger
2. Incorporer le sel, le poivre et le piment d'Espelette selon vos goûts
3. Couper la demi (ou la) betterave à la mandoline
4. Laver le cresson
5. Emitter le fromage de chèvre frais
6. Dans une poêle faire chauffer le ghee et y verser le mélange œufs - eau - sel - poivre - piment d'Espelette
7. Faire cuire à feu doux avec un couvercle
8. Une fois l'omelette cuite disposer le pesto, puis la betterave, le fromage de chèvre et le cresson



## Astuces

- Vous pouvez ajouter quelques cerneaux de noix torréfiés ou un le quart d'un citron confit (salé)
- Accompagner d'une petite salade de roquette ça sera un repas complet
- Elle peut se consommer froide
- Vous pouvez ajouter un peu d'estragon si vous le souhaitez

