

Crêpes d'omelette aux olives

Des crêpes pas comme les autres ça vous dit ?

Des omelettes toutes fines comme des crêpes garnies d'olives noires confites, de fromage et quelques feuilles de roquette.

Pratique à transporter pour un pique-nique et si délicieux à grignoter entre amis ou en famille.

- 4 pers.
- 15 Min.
- 5 Min.

Ingrédients

- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 100 g d'olives noires confites dénoyautées
- 50 g de roquette
- 100 g de fromage râpé
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Sel et poivre

Préparation

Coupez les olives noires en petits dés.

Dans un saladier, battez les œufs, la crème liquide puis ajoutez les dés d'olives et le fromage râpé. Salez et poivrez.

Faites chauffer une poêle à crêpe avec un petit filet d'huile d'olive.

A l'aide d'une louche, versez le mélange dans la poêle et faites cuire des fines crêpes omelettes que vous garnissez à mi-cuisson de feuilles de roquette.

Dégustez-les tièdes ou froides.