

## Omelette au fromage

### Ingrédients

*Pour 4 personnes*

1 cs de beurre  
200 g de tomates égrenées et  
coupées en quartiers  
Sel, poivre  
Quelques brins de basilic effeuillés

Omelette:  
8 oeufs  
Sel, poivre  
30 g de beurre  
120 g de tilsiter corsé, râpé



### Préparation

- 1 Faire fondre le beurre dans une poêle. ajouter les quartiers de tomate. Etuver brièvement. Saler et poivrer. Incorporer le basilic. Entreposer au chaud.
- 2 Pour l'omelette, battre les oeufs avec le sel et le poivre. Faire fondre le beurre dans une poêle à revêtement antiadhésif. Ajouter les oeufs et cuire à petit feu en remuant jusqu'à coagulation de la masse.
- 3 Parsemer de fromage, puis faire glisser l'omelette sur un côté de la poêle et rabattre la moitié.
- 4 Dresser l'omelette sur un plat chaud et garnir de tomates.

