



# Omelette aux crevettes, tomates et champignons



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 noisette de cuire et rôtir  
100 grammes de champignons (coupés en fines lamelles)  
1 échalot (émincée)  
4 œufs  
100 ml de crème (Campina extra légère)  
50 grammes de fromage râpé  
2 cuillères à soupe ciboulette (ciselée)  
200 grammes de crevettes grises (épluchées , Alvo)  
2 tomates (coupées en petits dés\*)  
sel et poivre  
400 grammes de camusettes épeautre bio (Angelus)

## Méthode de préparation

- 1.** \* Émondez les tomates avant de les couper en petits dés : taillez une croix à la base des tomates et déposez-les 15 secondes dans de l'eau bouillante avant de les plonger dans l'eau froide.
- 2.** Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez-y les champignons. Salez et poivrez et ajoutez l'échalote. Poursuivez la cuisson quelques instants.
- 3.** Battez les œufs et ajoutez la crème légère. Salez et poivrez puis ajoutez le fromage râpé.
- 4.** Intégrez les champignons cuits dans le mélange à base d'œufs. Ajoutez un peu de ciboulette. Déliez.
- 5.** Déposez les crevettes, les dés de tomates et le reste de ciboulette par-dessus. Poursuivez la cuisson.
- 6.** Servez avec du pain.