

Roulades d'omelette mozzarella-épinards



Ingrédients pour 4 personnes :

8 oeufs
200 g de pousses d'épinards
8 tranches de jambon cru
1 boule de mozzarella
50 g de parmesan
2 cas de crème fraîche
1 cas d'huile d'olive
20 g de fécule de pomme de terre
2 brins de marjolaine (j'ai mis de la déshydratée)
1 pincée de muscade
Sel et poivre

Équeutez et faites revenir les épinards dans l'huile d'olive juste pour les faner

Battez les œufs avec la fécule délayée dans la crème, du sel et poivre et la muscade

Ajoutez la moitié du parmesan et versez la préparation dans un plat (j'ai mis dans le demarle haut), enfournez à 180 ° pour 10 mn, l'omelette doit rester baveuse

Retirez le plat du four, tapissez l'omelette de tranches de jambon, de fondue d'épinards et de lamelles de mozzarella, parsemez de marjolaine et renfournez 10 mn

Roulez l'omelette en vous aidant d'un papier ou d'un film servez en tranches