

Vendredi 31 mars 2023

Journée de l'omelette

À la maison, tous les grands seront à la cuisine pour préparer un petit déjeuner spécial pour papa et maman.

Au Menu : Omelette au fromage

Pain

Jus de cerises.

Ingrédients nécessaires pour la préparation de l'omelette

3 à 5 œufs frais

3 tranches de fromage « American » ou 1 grande cuillère de fromage « maure » râpé

1 oignon tranché en rondelles

ail et persil pilés

beurre

un peu de sel fin.

Préparation

Dans un bol, casse les œufs un après l'autre. Puis, fouette-les. Ajoute les épices pilés et un peu de sel. Continue à fouetter le mélange.



Cuisson : Dans une poêle ou une petite chaudière, fais fondre le beurre et ajoutes-y les oignons jusqu'à ce qu'ils commencent à roussir. Puis, verse le mélange afin qu'il commence à cuire. Saupoudre de fromage râpé ou de morceau de fromage tranché.

Quand le fromage commence à fondre, l'omelette est prête à être dégustée dans des assiettes.

Bon appétit !

Sciences Physiques : Réponds à cette question.

Pourquoi l'œuf durcit-il à la cuisson ?