

# Omelette roulée au surimi

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 5 min / **Cuisson :** 10 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 4 oeufs
- ✓ 8 bâtonnets de surimi
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ Sel & poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Battez les oeufs avec du sel et du poivre dans un saladier  
(la goutte de lait c'est facultatif).

Faites fondre le beurre dans une poêle et versez-y les oeufs battus.

Laissez cuire 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une omelette.

Déposez l'omelette dans une assiette.

Déposez 4 bâtonnets de surimi au centre.

Roulez l'omelette sur elle-même.

Servez immédiatement.

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez d'une bonne salade

**Bon appétit à toutes & tous !!**