

# Galette d'omelette au fun pizza

Ingrédients pour 4 personnes :

1 Maroilles

Difficulté : Facile

4 cuil à soupe de lait

Préparation : 10 min

8 oeufs

Cuisson : 7 à 8 min

100 g de jambon cru

Emmental râpé

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le fun pizza à 180°C

Fouettez 4 œufs dans un bol avec 2 cuil à soupe de lait.  
Faire de même avec les 4 autres oeufs  
et les 2 cuil à soupe de lait.

Versez la première préparation sur une des plaques  
du fun pizza et faire de même sur la seconde plaque.  
ATTENTION que l'appareil soit bien à plat

Couvrez de jambon et d'emmental râpé sur la première  
plaque et laissez cuire quelques minutes.

Une fois les deux omelettes cuites, a l'aide d'une spatule  
rabattez la seconde omelette sur la première.

Coupez le fromage en lamelles et déposez les sur l'omelette.  
Fermez le couvercle du fun pizza et laissez fondre le fromage  
quelques minutes.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!