

# Galette d'omelette au fun pizza

Ingédients pour 4 personnes :

1 Maroilles	Difficulté : Facile
4 cuil à soupe de lait	
8 oeufs	Préparation : 10 min 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 œufs  
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  
plaquette et laissez cuire quelques minutes.

Une fois les deux omelettes cuites, a l'aide d'une spatule  
rabatbez 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 !!