



**L'omelette printanière aux graines de sésame grillées, chèvre,
menthe fraîche et chips de saucisson**
Une recette d'Antoine Westermann, chef du Coq Rico

Recette pour 1 personnes

Ingrédients

- 3 oeufs de poule
- 1 cuillère à soupe d'eau plate
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 3 tours de moulin à poivre blanc de Penja - Cameroun
- 3 pincées de sel
- 50 g de tomme de chèvre
- 1 branche de menthe fraîche
- 1 cuillère à café de graines de sésame grillées
- 3 tranches fines de saucisson

1. Ciseler la menthe.
2. Préparer le volume de graines de sésame, les pincées de sel et y ajouter les 3 tours de moulin à poivre.
3. Râper la tomme de chèvre.

Les chips de saucisson

1. Couper 3 tranches de saucisson le plus finement possible.
2. Allumer le four à 180°, placer les 3 tranches entre deux feuilles de papier sulfurisé (poser un contenant dessus afin que les feuilles se maintiennent ensemble).
3. Laisser cuire 5 minutes.
4. Les sortir, laisser refroidir et dégraisser sur une feuille d'essuie-tout.
5. Les émietter et réserver.

L'omelette

1. Battre les oeufs au fouet.
2. Ajouter le sel, le poivre, l'huile de sésame et l'eau.
3. Faire chauffer vivement une poêle non adhésive avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
4. Baisser à feu moyen.
5. Verser la préparation des oeufs, ajouter immédiatement le fromage.
6. Laisser prendre l'omelette.
7. Avant de la plier, parsemer de menthe fraîche et de graines de sésame de façon homogène.
8. Plier et servir sur assiette.
9. Parsemer les chips de saucisson au-dessus de l'omelette.