



*Omelette du matin*

### **Ingrédients**

- 1/4 tasse d'oignon vert / haché finement
- 1/2 tasse de champignons
- 2 cuillères à Thé de vinaigre balsamique
- 1/2 tasse de blanc d'œuf battue
- 1 1/2 c. à thé d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 cuillère à thé de persil / haché finement
- Sel et poivre au goût
- 1 tranche de fromage suisse faible en gras

### **Instructions**

Pour faire l'omelette, faire revenir les oignons et les champignons dans une poêle à feu doux.

Pendant la cuisson, dans un bol, fouetter les blancs d'œufs, l'huile d'olive, le persil, le vinaigre balsamique, sel et poivre. Lorsque les légumes sont sautés, augmentez le feu légèrement et ajoutez le mélange.

Lorsqu'il est presque ferme, garnir de fromage et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.