

Omelette aux maquereaux et oseille

Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Donnez un goût inédit à votre omelette en quelques minutes. A essayer !



Ingrédients

- 8 œufs
- 2 boîte de filets de maquereaux sauce à l'oseille capitaine cook
- gruyère râpé
- beurre
- sel, poivre

Préparation

- 1 Couper les filets de maquereaux en petits morceaux.
- 2 Battre les oeufs, assaisonner et y ajouter les filets et la sauce à l'oseille
- 3 Verser le tout dans une poêle, préalablement beurrée.
- 4 Faire cuire (feu moyen).
- 5 Dès que l'omelette est bien prise, ajouter le gruyère râpé et servir aussitôt.

Proposé par

Capitaine Cook

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

