# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : **8 couverts**

INTITULE DU PLAT : **Omelette au fromage (p.800)**

**Objectifs d'apprentissage**:

- Cuire des œufs en omelette p.227

http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Omelette-roulee

| DENREES | UNITES | QUANTITES |
|---|---|---|
| **Base :** | | |
| Œufs | Pièces | 24 |
| beurre | Kg | 0.05 |
| huile | L | 0.050 |
| | | |
| **Garniture :** | | |
| Emmental râpé | Kg | 0.250 |
| | | |
| **Assaisonnement** : | | |
| Sel fin | | PM |
| Poivre blanc | | PM |

## PHASE TECHNIQUE DE REALISATION

### .1/ Confectionner les omelettes

- Casser les œufs un à un dans un ramequin, puis les verser dans une calotte à raison de 3 œufs par personne.
- Assaisonner avec le sel fin et le poivre du moulin.
- Battre les œufs sans excès à l'aide d'une fourchette (l'appareil peutêtre passé au chinois).
- Ajouter les fines herbes ou la garniture retenue.
- **Vérifier la propreté de la poêle et l'affranchir si nécessaire.**
- Ajouter un peu d'huile et une parcelle de beurre.
- Lorsque le beurre commence à blondir dans l'huile, verser les œufs en vannant et en remuant à l'aide d'une fourchette.
- Rouler et façonner l'omelette.
- Respecter le degré de cuisson souhaité (baveuse, moelleuse, bien cuite).
- Retourner l'omelette sur le plat beurré.
- Rectifier la forme si nécessaire.

### .2/ Terminer les omelettes

- Lustrer les omelettes au beurre à l'aide d'un pinceau.
- Disposer, s'il y a lieu, les éléments de décor.

**DRESSAGE** :

En assiette individuelle ou sur plat ovale.