

Croissant au jambon, Emmental fondu et omelette



10 min



6 portions

Ingrédients

6 croissants

12 oeufs

12 tranches de fromage fondu à l'Emmental

12 tranches de jambon blanc

Préparation

Étape 1

Tranchez les croissants puis disposez les sur une plaque pâtissière afin de les enfourner 5 à 6 minutes à 185°C.

Étape 2

Une fois qu'ils sont sortis du four, ajoutez 2 tranches de jambon pour chaque croissant. Réservez.

Étape 3

Préparez l'omelette et l'ajouter par dessus le jambon.

Étape 4

Ajouter le poulet, les tomates et les croûtons à la salade.

Étape 5

Terminez en disposant 2 tranches de fromage fondu à l'Emmental sur l'omelette chaude puis refermez les croissants. Servez chaud.

