

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Omelette de patate douce, jambon de dinde, ciboulette



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

1

- 1 oeuf
- 3 tranches de patate douce (1 à couper en dés)
- 1 brin de ciboulette

- Quelques morceaux de jambon de dinde

1. Remplissez la cuve du vitaliseur au tiers d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Déposez les tranches de patate douce au fond du ramequin , la ciboulette ciselée, les morceaux de jambon de dinde et les dés de patate douce dans un ramequin, ajoutez l'oeuf, mélangez et cuisez au vitaliseur environ 10 minutes.
3. Savourez avec une belle laitue, par exemple.

Du moelleux, du fondant, du savoureux.. !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[!\[\]\(0d5ec72f61334709c3fc9450209b754f_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(7d1d6890825e83a6a4a51febe2dcc7f3_img.jpg\) Instagram](#)