

Omelette Ziploc

Cela fonctionne très bien ! C'est bon pour pouvoir déjeuner toute la famille en même temps et la meilleure partie est que personne n'a à attendre pour son omelette!

Écrivez le nom de chaque invité sur un sac Ziploc avec un marqueur permanent.

Briser 2 oeufs dans le sac (pas plus de 2) et ajouter environ ¼ de tasse de lait (si désiré) puis agiter pour les combiner. Ajouter ensuite des ingrédients tels que fromage, jambon, oignon, poivron, tomate etc... Chaque invité ajoute ses ingrédients de choix pour son sac et agite. Assurez-vous d'avoir enlevé l'air du sac et zippez-le comme il faut.

Placer les sacs dans de l'eau bouillante entre 13 à 15 minutes, selon que vous voulez votre omelette "baveuse" ou bien cuite. Vous pouvez normalement faire cuire 6-8 omelettes dans une grande casserole.

Ouvrez les sacs et l'omelette se déploie facilement. Tout le monde sera agréablement surpris. Vous n'avez qu'à assaisonner à votre goût et servir avec des rôties, du café.

Bon déjeuner et n'oubliez pas que ça peut se préparer la veille. Bon truc pour les campeurs et les amateurs de pêche !







DON'T *Mess* **WITH** 
THE COOK!