

Recette – Omelette

Source : Du pique-nique à l'expédition

Catégorie : Déjeuner, dîner, souper

Usage suggéré : 4 Saisons

Portions : 4

| Ingrédients | Quantité |
|------------------------|---------------------|
| | |
| Oeufs déshydratés | 250ml (1 tasse) |
| Poudre d'oignon | 15ml (1 C. à table) |
| Poivre | 5ml (1 C. à thé) |
| Sel | 5ml (1 C. à thé) |
| Lait en poudre | 60ml (1/4 tasse) |
| Éclats de simili-bacon | 60ml (1/4 tasse) |
| Eau | 500ml (2 tasses) |
| Huile | 60ml (1/4 tasse) |

Préparation à la maison :

Ensacher tous les ingrédients secs.

Préparation au camp :

1. Ajouter l'eau et l'huile aux ingrédients secs et laisser reposer pendant 10 minutes,
2. Cuire à feu doux dans une poêle épaisse bien graissée et très chaude,
3. Couvrir si possible,
4. Retourner une seule fois.

Suggestion

- Ajouter du persil pour améliorer la présentation. Remplacer le simili-bacon par 30 ml (2 C. à table) de fromage râpé par portion,
- Ajouter 15 ml (1 C. à table) de légumes déshydratés préalablement réhydratés dans 45 ml (3 C. à table) d'eau chaude.