



Omelette Paysanne

Ingrédients :

4 personnes

100 g de lard

2 pommes de terre

1 oignon

8 œufs

1 noix de beurre

Sel

Poivre du persil



Préparation :

- 1** Épluchez les pommes de terre, puis coupez-les en rondelles.
- 2** Épluchez l'oignon et faites des tranches fines.
- 3** Mettez les pommes des terres dans la poêle avec le beurre.
- 4** Laissez cuire à feu moyen, environ 10 min (retournez les rondelles à mi-cuisson quand elles sont dorées au bout de 5 min).
- 5** Mettez les oignons et le lard dans la poêle.
- 6** Prenez un bol. Cassez les œufs dans le bol.

- 7** Versez un peu d'eau froide, du sel et du poivre dans le bol et fouettez.
- 8** Versez les œufs dans la poêle, sur les pommes de terre, l'oignon et le lard.
- 9** Laissez cuire l'omelette à feu moyen 7 à 8 min et faites-la glisser sur un plat.
- 10** Prenez du persil et hachez-le finement. Mettez-le sur l'omelette.
Bon appétit!