

Omelette Savoyarde #1



1^{ère} cuisson et garniture, avant pliage

Ingrédients – Convives : 2 – Prépa. : 20 min – Cuisson : 5 min une face, puis 2*3 min pliée



5 œufs à battre



4 PDT fermes
bouillies en dés



150g de lardons
fumés



1 mini
reblochon



1 oignon ciselé



2 gousses d'ail



Q.q. herbes



2 càs H. d'olive



25g de beurre



Poivre du moulin

Préparation

1. Faire cuire les PDT 20 min dans de l'eau bouillante (Vérifier avec la pointe du couteau).
2. Ici, 5 à 7 PDT de Noirmoutier, primeur, à ne pas éplucher.
3. Une fois cuites et refroidies, les couper en petits dés. Réserver (les sécher).
4. Eplucher et ciseler ail et oignon. Réserver.
5. Débiter le ½ reblochon (125g) en petits dés. Réserver.
6. Faire dorer les lardons (fumés) 10 min en remuant. Réserver.
7. Battre les œufs dans un bol avec une fourchette et 1 càc d'herbes, au choix.
8. Incorporer poivre et sel (attention aux lardons), suivant goût, mélanger.
9. Faire chauffer une poêle avec un fond d'huile, plus beurre si affinité.
10. Cuire l'omelette 3 min sur une face, puis verser ail, oignon, PDT et reblochon sur le tout.
11. Replier l'omelette en deux avec une spatule en bois, et faire cuire 2 min par face.
12. Servir chaud avec du persil plat ciselé, en décoration. Poser sur une feuille de salade.

* * * 18 juin 2023 * * *