

Tartine omelette fondante

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 15 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 6 tranches de pain de mie
- 5 petites pommes de terre
 - 200 g de lardon
- 1 cuil soupe d'oignon
 - 2 oeufs
- 200 g de fromage à raclette

Préparation :

Superposer 3 tranches de pain de mie puis les évider en suivant les bords.
Réserver le carré de mie retiré.

Eplucher et couper les pommes de terre en petits dès puis les faire revenir dans
1 cuil à soupe d'huile d'olive avec les lardons et l'oignon émincé.

Une fois que les pommes de terres sont bien dorées, réservez-les sur une assiette,
mettre une pointe de beurre dans une poêle antiadhésive, placer les carrés de
pain de mie (croûte) et remettre la préparation pommes de terre/lardons
dans chaque carré de pains de mie évidés.

Verser 1 oeuf battu dans chaque carré.

Recouvrir chaque pain de 3 tranches de fromages puis refermer
avec les carrés de mie.

Retourner et laisser cuire quelques minutes. *Recettes de Caline*

Faire fondre le reste du fromage et le verser sur les tartines

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!