

Omelette aux lardons

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

4 oeufs

70 g de lardons

60 g de gruyère râpé

8,5 cl de crème liquide

1/2 oignon

7g de beurre

Sel & poivre

Préparation :

Épluchez les oignons et coupez les très finement

Faites les revenir dans une poêle jusqu'à début de coloration,
puis ajoutez les lardons.

Comptez une dizaine de min à feu doux

Cassez les oeufs entiers dans un saladier et fouettez les
à la fourchette avec la crème liquide, du sel et du poivre.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez.

Faites fondre le beurre dans une poêle chaude
et versez y le mélange.

Faites cuire l'omelette de chaque côté.

Au moment de servir, disposez les lardons
aux oignons sur le bord de l'omelette,
remettez un peu de fromage râpé et fermez la
seconde partie de la galette sur les lardons

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!