

Roulés de lard aux oeufs et curry

Ingrédients pour 2 personnes :

6 tranches fines de poitrines fumées
4 œufs
1 oignon
1 pincée de curry
60 g d'emmental râpé
Sel & poivre

Préparation :

Fouettez les œufs dans un saladier.

Ajoutez l'emmental, le curry, salez et poivrez, mélangez bien le tout

Pelez et émincez finement l'oignon.

Faites le revenir colorer dans une grande poêle antiadhésive avec de l'huile,
à feu moyen, en remuant, puis ajoutez l'oignon à l'omelette.

Versez le mélange aux œufs sur une faible épaisseur (presque comme un pancake).

Faites cuire deux omelettes si besoin, selon la taille de votre poêle

Entourez chaque tronçon d'une tranche de bacon et maintenez avec des piques en bois.

Replacez dans la poêle et faites doré rapidement les roulés.