



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Omelette de pomme de terre .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 3 œufs
- 3 pommes de terre
- Estragon
- Lamelles de saumon fumé

- Casser les œufs et en les battre à la fourchette. Peler et détailler les pommes de terre en dés
- Faire revenir les dés dans une poêle chaude et huilée
- Une fois que les dés sont dorés incorporer l'omelette
- Incorporer des lamelles de saumon fumé
- Lorsque l'omelette prend forme, l'éclater à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette
- Déposer les morceaux d'omelettes aux pommes de terre dans des verrines
- Agrémenter d'estragon