



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

. Omelette vitelotte aux lardons .



Ingrédients pour 1 personne :

- 2 gros oeufs
 - 2 pommes de terre vitelotte
 - 60 g de lardons
 - Beurre
 - Romarin, sel, poivre
-
- Peler puis détailler les pommes de terre en dés
 - Oter la majorité du gras des lardons
 - Cuire les pommes de terre en les portant à ébullition dans une eau salée
 - Faire rissoler les lardons et les pommes de terre, réserver
 - Dans la casserole encore grasse de la cuisson cuire les oeufs battus en omelette
 - Incorporer les lardons et dés de pommes de terre, puis battre l'ensemble en chien
 - Disposer ce mélange dans un emporte-pièce, assaisonner à convenance, servir avec une salade

Astuce : améliorer l'esthétique pour mettre en valeur la pomme de terre vitelotte

