

RECETTE CUISINE des GONES

OMELETTE SAVOYARDE

Ingrédients : pour 4 personnes

25g. de beurre
2 blancs de poireaux
3 grosses pommes de terre
150g. de petit salé
100g. de Beaufort
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
10 œufs

Recette :

Faire fondre les poireaux dans du beurre.

Les retirer et mettre à la place les pommes de terre coupées en dés aussi petit que possible, et faire sauter.

Couper le petit salé en lardons aussi minces que possible et ébouillanter les lardons.

Les ajouter aux pommes de terre, et finir de cuire l'ensemble.

Battre les œufs avec la crème et assaisonnement.

Y ajouter les poireaux, pommes de terre, lardons et Beaufort coupé en fines lamelles.

Cuire l'omelette comme à l'accoutumée.

Bon Appétit

