Omelette paysanne

-

Ingrédients

- 100g de lardons
- 1 oignon et du persil hachés
- 1 poireau émincé fin
- 200g de pommes de terre cuites
- coupées en dés
- 4 œufs
- sel, poivre
- un peu de muscade
- 4 c. à s. de gruyère râpé

Préparation

Faire revenir les lardons, ajouter l'oignon et le poireau. Etuver 5 min. Ajouter les pommes de terre et étuver encore un moment. Battre les oeufs avec le persil, assaisonner et verser cette préparation sur les légumes et cuire comme une omelette, mais seulement d'un côte. Plier en deux et saaupoudrer de fromage.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.