

## Omelette Lorraine



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Douce et rustique à la fois... l'omelette a toutes nos faveurs !*

### Ingrédients

- 8 oeufs
- 400 g de pommes de terre
- 200 g de lard fumé
- 125 g de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- origan

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en lamelles. Faites fondre les lardons, pendant 5 minutes, dans une cuillère à soupe d'eau. Ajoutez les pommes de terre et laissez-les revenir tranquillement, à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, 20 à 30 minutes environ.
- 2 Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, poivrez et ajoutez un peu d'origan. Versez l'omelette sur les pommes de terre. Remuez et laissez cuire sur feux doux 5 minutes, à couvert.
- 3 Au bout de ce temps ajoutez la crème fraîche et le fromage râpé. Laissez cuire encore quelques minutes et servez aussitôt!
- 4 Servez votre omelette Lorraine avec une salade verte. Bon appétit!

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

