

Omelette aux pommes de terre, lardons et tomme de montagne



Plat **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 4 oeufs
- 200 g de lardons
- 1 gros oignon émincé
- 1 tomme de montagne - 300 g
- 1 bol de lait
- 1 cc de coriandre

Préparation

- 1 Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en dés. Mettez-les dans une poêle à rebord haut huilée. Ajoutez l'oignon et les lardons.
- 2 Laissez cuire tranquillement à feu doux. En fin de cuisson, ajoutez le fromage émietté dessus puis versez le mélange oeufs-lait-coriandre. Faites cuire et retournez pour faire dorer et finir de cuire la surface.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

