

Omelette au lard et à la tome

Déposé par Brigitte B.



Catégorie : Salé | Plat principal

Niveau : Très facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 3

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

Restes d'une pomme de terre - Restes de 2 tranches de lard - 60 grammes de tome (fromage) - 4 oeufs - Sel, poivre

Préparations :

Faire revenir la pomme de terre coupée en fines lamelles

Ajouter le lard coupé en petit morceau

Battre les oeufs en omelette, saler, poivrer et verser le tout dans la poêle

Ajouter la tome coupée en lamelles

Astuces :