



Omelette aux pommes de terres et aux cèpes

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Voici une omelette aux saveurs sarladaises, goûteuse et nourrissante, à servir en plat unique accompagnée d'une salade verte.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 45 min - Cuisson: 45 min - Durée: 1 h 30

Ingrédients

- 8 œufs
- 500 g de pommes de terre sautées surgelées
- 200 g de lardons fumés
- 40 g de cèpes déshydratés
- 1 oignon
- 1 petite tomate
- 1 cuillère à soupe de ciboulette séchée
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de graisse de canard
- Poivre

Préparation

1. Faire tremper les cèpes une demi-heure dans de l'eau tiède, en les rinçant plusieurs fois pour ôter le sable qui pourrait s'y trouver. Les égoutter.
2. Eplucher l'oignon et le couper en quartiers fins.
3. Rincer la tomate et la couper en tout petits dés.
4. Faire chauffer la graisse de canard dans une grande poêle.
5. Y faire revenir les lardons.
6. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les cèpes.
7. Sortir le tout avec une écumoire pour laisser la graisse dans la poêle et réserver.
8. Faire sauter à part les pommes de terre comme indiqué sur le paquet, ou mieux, dans une friteuse à air.
9. Faire revenir l'oignon dans la poêle.
10. Pendant ce temps, battre les œufs.
11. Ajouter la crème, la tomate et la ciboulette. Bien poivrer.
12. Remettre le mélange lardons/cèpes dans la poêle.
13. Ajouter les pommes de terre et mélanger délicatement.
14. Verser le mélange à base d'œufs par-dessus en le répartissant bien.
15. Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu moyen-doux.

16. Servir aussitôt accompagné de salade verte.