

ŒUFS AU LARD ET AUX POMMES DE TERRE

Avril 2007 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 500 g de pommes de terre moyennes à chair ferme
- ★ 300 g de lardons fumés
- ★ 2 oignons paille
- ★ 40 g de beurre (20 + 20)
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 2 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Casserole, Grande poêle, Jatte, Bol

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,80 € (soit 0,95 € par personne)



Recette :

Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante avec le gros sel et cuire à petits bouillons pendant 20 minutes. Peler les oignons, les couper en deux et les émincer. Ciseler le persil. Faire suer les lardons à sec à feu doux dans une poêle pendant 3 minutes, les égoutter sur du papier absorbant. Mettre les oignons dans la poêle avec 20 g de beurre et les faire légèrement colorer en remuant sans cesse durant 5 minutes.

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les ajouter dans la poêle avec le beurre restant et les faire légèrement dorer à feu doux une dizaine de minutes. Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, le persil ciselé, sel, poivre et battre en omelette. Remettre les lardons dans la poêle et verser les œufs battus. Incliner la poêle pour faire pénétrer les œufs partout, couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce que les œufs soient pris mais encore moelleux. Retourner sur un plat et servir aussitôt avec une salade verte.

Boisson :

Un Pinot blanc d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.