

OMELETTE AU REBLOCHON ET AUX POMMES DE TERRE

Mars 2006 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 6 œufs
- ★ 1 oignon paille
- ★ 300 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 40 g de beurre (Margarine)
- ★ 1 demi reblochon fermier
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,25 € (soit 1,06 € par personne)



Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; ajouter une cuillère à soupe d'eau, saler, poivrer, battre à la fourchette pour bien mélanger. Éplucher les pommes de terre et l'oignon, couper le tout en rondelles. Faire fondre le beurre (la margarine) dans une poêle à feu moyen, ajouter les rondelles d'oignon, les laisser suer 5 minutes en remuant sans cesse. Ajouter les pommes de terre et cuire à feu doux et à couvert 20 minutes en retournant les rondelles de temps en temps, poivrer.

Ôter la croûte du fromage, le couper en deux et chaque part en fines lamelles. Déposer la moitié du reblochon sur les pommes de terre, laisser fondre, puis ajouter les œufs battus, cuire 5 minutes. A l'aide d'une spatule en bois soulever les parties cuites du bord de la poêle et incliner celle-ci pour faire couler la partie liquide du mélange vers les bords. Couvrir du reste du fromage et prolonger la cuisson 5 minutes. Servir avec une salade verte ou de la mâche.

Boisson :

Un Apremont de Savoie servi à 10°C. (*)

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