

OMELETTE AUX LARDONS

Mai 2004 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 7 œufs
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 50 g de beurre
- ★ 4 cuillères à soupe de bière
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Bol, Jatte, Fouet, Grande poêle

Préparation : 5 mn
Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,75 € (soit 0,69 € par personne)



Recette :

Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte, les battre à la fourchette; ajouter la bière (ou de l'eau à défaut), saler peu, poivrer, mélanger sans trop insister. Porter à ébullition une casserole d'eau et blanchir les lardons 1 minute, les égoutter sur du papier absorbant. Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen, ajouter les lardons, les laisser colorer 1 minute puis verser les œufs battus.

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. Cuire 3 à 5 minutes selon la puissance du feu. Servir roulé et bien chaud avec une salade verte.

Boisson :

Un Ventoux rouge servi à 16°C. (*)

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