

Omelette aux pommes de terre

Pour : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

12 oeufs

6 pommes de terre

Huile ou beurre

Comptez 5 pommes de terre moyennes pour une omelette de 6 personnes.

Faites cuire des pommes de terre sans les peler, à la vapeur, ou à l'eau, épluchez-les, puis coupez-les en rondelles de 1/2 cm environ d'épaisseur. Faites-les sauter à l'huile et au beurre.

Lorsqu'elles sont bien dorées, gardez-les au chaud entre deux assiettes et faites cuire l'omelette comme

indiqué dans la recette de l'omelette nature (voir la recette). Avant de la replier, faites glisser les pommes de terre sur l'omelette.

On peut jeter des œufs battus sur les pommes de terre. Cette méthode présente le risque que l'omelette colle à la poêle.

