Catégorie : "plat"

Omelette aux lardons

(recette proposée par Jean Féron - novembre 2016)

Très facile

Pour 6 personnes - PREPARATION : 10 min - CUISSON : 25 min

Ingrédients

- 6 oeufs
- Gruyère rapé
- Lardons cuits
- Morceaux de tomate
- Crème fraiche ou lait

Matériel

- 6 ramequins (ou 1 moule à muffins)

1. Séparer les blancs des jaunes
2. Dans les blancs ajouter du lait ou de la crème fraiche en remuant pour obtenir un mélange homogène dit « appareil ».
3. Mettre au fond des ramequins du gruyère rapé, des lardons cuits et des morceaux de tomate.
4. Dans chaque ramequin ajouter de l'appareil.
5. Mettre au four 20 minutes à 180°C.
6. Sortir les ramequins et déposer délicatement un jaune d'œuf sur chaque préparation.
7. Remettre au four 5 minutes à 180°C.

Un p'tit plus : on peut éventuellement ajouter du persil sur chaque ramequin.