

Omelette aux grattons

Préparation : 10 mn, cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes.

6 œufs, 200 g de grattons, 2 oignons, 1 petit bouquet de cerfeuil, 2 c à soupe de saindoux, sel, poivre.

Casser les œufs dans une terrine, saler, poivrer et les battre avec la moitié du cerfeuil ciselé.

Peler et émincer les oignons. Les faire fondre dans une poêle avec 1 c à soupe de saindoux sans les laisser colorer. Ajouter les grattons coupés en morceaux et faire revenir 1 mn. Réserver.

Essuyer la poêle, ajouter le saindoux restant et le faire chauffer. Verser les œufs battus, bien remuer pour lier les œufs. Baisser légèrement le feu pour que le fond de l'omelette ne brûle pas et la faire cuire quelques minutes en ramenant les bords vers le centre avec une spatule.

Parsemer la surface de l'omelette avec le reste de cerfeuil ciselé, les oignons et les grattons. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le centre soit presque totalement pris.

Lorsque l'omelette est cuite mais encore baveuse, la glisser sur une assiette. Proposer une salade de pissenlit en accompagnement.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.