



OMELETTE AUX POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER AVEC MÂCHE NANTAISE

Pour 4 personnes

500 gr de pommes de terre	10 gr de beurre
200 gr de lardons fumés	20 cl de crème fraîche
50 gr de comté	5 œufs
ciboulette	persil
salade de mâche	vinaigre balsamique

Préparation de la recette

- Faire cuire les pommes de terre à l'eau. Les éplucher et les tailler en petits cubes.
- Faire rissoler les lardons et les pommes de terre dans un poêle avec le beurre.
- Ciseler ciboulette et persil.
- Battre les œufs, rajouter la crème fraîche et les herbes et mélanger le tout.
- Verser sur les pommes de terre, parsemer de copeaux de comté. Cuire doucement pour que l'omelette cuise parfaitement.
- Servir avec la salade de mâche en versant dessus un peu de vinaigre balsamique.