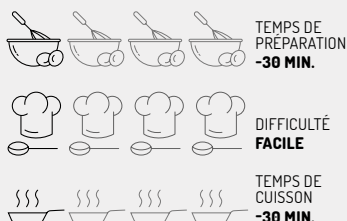


OMELETTE POMMES DE TERRE



INGRÉDIENTS



Par personne

200 g pommes de terre à rissoler
beurre, huile
sel, poivre 5 baies
romarin frais
2 œufs
ciboulette fraîche (3 brins)
- accompagnement -
40 g mâche
8 g pignons de pin
huile d'olive
vinaigre balsamique

Commencez par éplucher, laver et couper les pommes de terre en petits cubes. Dans une petite cocotte (ou une poêle), mettez un mélange moitié beurre / moitié huile. Lorsque la matière grasse est fondue, ajoutez les pommes de terre sur feu moyen et laissez rissoler. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin et ajoutez un peu de romarin frais. Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas au fond de la cocotte : les pommes de terre doivent être dorées et légèrement grillées.

Vous pouvez les préparer à l'avance si ça vous arrange. Sinon, encore meilleur 😊, si vous préférez tout faire à suivre, dans ce cas, il vaut mieux faire sauter les pommes de terre dans une grande poêle, puis les transférez dans un bol quand elles sont bien dorées, et faire cuire l'omelette directement dans la même poêle pour ne pas avoir à remettre de matière grasse et conserver tous les arômes 😊

Dans un bol, préparez l'omelette en battant à la fourchette les œufs avec la ciboulette fraîchement ciselée (vous pouvez très facilement la couper en petits morceaux et la congeler dans un sachet zippé pour utiliser plus tard). Ajoutez les cubes de pommes de terre sautées.

Dans une poêle bien chaude et avec un peu de matière grasse (idéalement la même qui a servi à faire cuire les pommes de terre) versez le mélange œuf/pommes de terre, et laissez cuire à feu pas trop fort (entre doux et moyen. Chez moi, puissance 4 sur 9)

Pendant ce temps, et tout en gardant un œil sur la cuisson de l'omelette, vous pouvez commencer à préparer la salade. Remplissez un grand bol de feuilles de mâche (ou une autre salade de votre choix), versez un filet d'huile d'olive et un peu de vinaigre balsamique puis parsemez une poignée de pignons de pin. Mélangez bien.

À l'aide d'une spatule, vérifiez de temps en temps les bords de l'omelette : dès qu'ils se détachent facilement, vous pouvez la retourner ! Laissez cuire de l'autre côté jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Retirez la poêle du feu, et faites glisser l'omelette dans votre assiette à l'aide d'une spatule. Versez un filet de vinaigre balsamique sur le dessus de l'omelette (1 capuchon de la bouteille).

Ajoutez la salade dans l'assiette... c'est prêt ! 😊

