



Fiche gastronomie : **Omelette savoyarde**

Pour 4 personnes :

■ **Ingrédients** :

- 8 œufs.
 - 2 blancs de poireaux
 - 3 belles pommes de terre.
 - 100 g de Beaufort ou tome de Savoie suivant votre goût
 - 150 g de lardons ou de petit salé.
 - 25 g de beurre
 - 2 cuillères de crème fraîche épaisse.
 - Muscade, sel poivre
- **Faîtes fondre les blancs de poireaux dans du beurre.**
- **Coupez en petits dés les pommes de terre puis les faire sauter.**
- **Ebouillantez les lardons. Pour le petit salé, coupez d'abord en petits lardons le plus minces possible avant d'ébouillanter.**
- **Battre les œufs avec la crème, assaisonnez avec sel, poivre et muscade.**
- **Ajoutez les poireaux, pommes de terre, lardons et le Beaufort ou la tome en fines lamelles.**
- **Cuire l'omelette suivant votre goût.**
- **Servez de préférence avec un gamay.**