

Omelette savoyarde

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 4 œufs
- Reste de fromage à raclette
- 4 pommes de terre
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Battre les oeufs dans un bol avec le sel et le poivre. Couper les pommes de terre pelées en rondelles.

Etape 2

Dans une poêle, laisser fondre le beurre et faire revenir les pommes de terre durant 10 min.

Etape 3

Ajouter le fromage de raclette coupé en morceaux. Lorsqu'il est fondu, ajouter les œufs et laisser cuire jusqu'à ce que l'omelette soit dorée.