

Omelette aux champignons et lardons

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de champignons de Paris ou de saison
- 8 œufs
- 300 g de lardons nature
- 50 g de beurre
- 3 oignons
- Persil haché
- Huile d'olive
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Émincez et faites revenir les champignons dans une sauteuse avec 2 c. à s. d'huile d'olive et le beurre. Salez, poivrez et réservez.

Etape 2

Hachez les oignons. Dans la même sauteuse, faites-les confire 5 min dans 1 c. à s. d'huile. Salez et poivrez.

Etape 3

Dans un saladier, battez les œufs.

Etape 4

Dans une poêle, faites dorer les lardons pendant 2 min et réservez-les.

Etape 5

Dans la même poêle, ajoutez 1 c. à s. d'huile d'olive. Versez les oeufs et laissez-les cuire 5 min à feu moyen.

Etape 6

Ajoutez les champignons, les oignons et les lardons. Recouvrez d'un couvercle et finissez de cuire 5 min.

Etape 7

Servez bien chaud avec une salade verte.