



## Omelette à la Lyonnaise

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Une recette pour un repas simple.

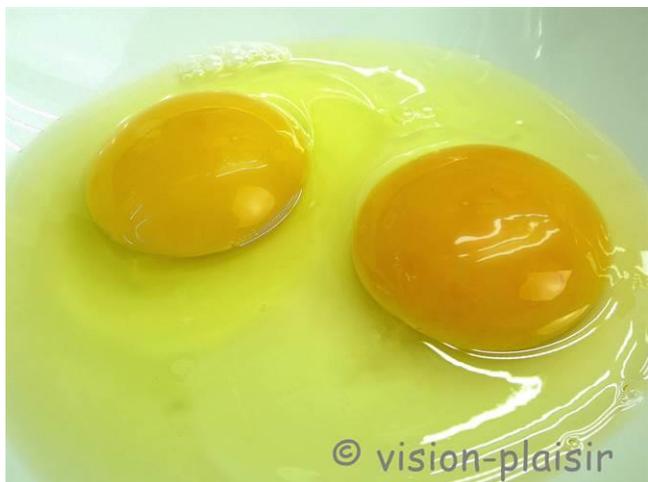
### Ingrédients :



- 8 œufs entiers
- [80 g d'oignon](#)
- 50 g de beurre
- Persil
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin



## Pour 4 personnes



### Réalisation de la recette :

Éplucher **vos oignons** et les émincer finement. Dans un sautoir, faire fondre le **beurre et ajouter les oignons**. Les faire **étuver doucement** pendant 20 à 30 minutes. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin en fin de cuisson. Mélanger de temps en temps **pendant la cuisson** pour éviter qu'ils accrochent dans le **fond du sautoir**.

**Casser vos œufs** dans un saladier et ajouter les oignons cuits. Hacher du persil plat et l'ajouter aux œufs et oignons. **Assaisonner de sel fin et poivre du moulin** et bien mélanger.

Cuire votre omelette dans une **poêle antiadhésive** de préférence. La durée de cuisson est en fonction de votre goût. Je les préfère les baveuses.