



## Omelette aux lardons

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La simplicité avant tout.

### Ingrédients:

- 10 œufs entiers
- 200g de lardons fumés
- poivre

**Recette pour: 4 personnes**



### Réalisation:

Casser les œufs entiers dans jatte, poivrer et mélanger. Faire bien revenir dans une poêle les lardons. Les égoutter et les verser dans la jarre avec les œufs. Mélanger et faire chauffer la poêle. Verser les œufs dans celle-ci et mélanger doucement avec une fourchette. Quand les œufs commence bien a être cuite ramener les bords vers le centre. Laisser cuire légèrement et verser là dans une assiette. A déguster aussitôt. Voir la vidéo.

