

Tradition Sarthoise

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



2 personnes



5 min de préparation



5 de cuisson

L'omelette du dimanche aux rillettes



Suggestions:

Vouvray

Anjou rouge

Ingrédients

Rillettes de porc Fermier
1/2 oignon moyen
4 œufs fermiers
1 cuillère à soupe d'eau
de vie de cidre
(Calvados)
Sel, poivre

Préparation

- 1 Hachez l'oignon. Mettez les rillettes à fondre à feu doux.
- 2 Cassez les œufs, salez, poivrez, incorporez l'eau de vie de cidre puis battez.
- 3 Égouttez les rillettes. Réservez le maigre au chaud.
- 4 Versez une partie du gras dans la poêle chauffée à feu vif.
- 5 Faites revenir l'oignon, puis versez les œufs battus.
- 6 Cuire normalement comme l'omelette.
- 7 Fourrez l'omelette avec le maigre des rillettes avant de la rouler.
- 8 Dressez sur un plat.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Vous pouvez accompagner ce plat d'une salade.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise