

# 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](http://www.traditionsarthoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise