

# Omelette Parmentier

## Ingrédients pour 6 personnes

8 oeufs  
sel et poivre  
600 g pommes de terre  
1 c. à soupe persil haché  
3 c. à soupe huile

# Pelez et râpez les pommes de terre.

# Battez les oeufs en omelette avec le persil, du sel et du poivre. Ajoutez les pommes de terre râpées. Mélangez.

# Faites chauffer la moitié de l'huile dans une poêle. Versez la préparation. Faites cuire pendant 10 minutes à feu moyen.

# Glissez la galette sur un plat. Mettez le reste de l'huile dans la poêle. Faites cuire l'autre face de l'omelette, à feu moyen pendant 8 à 10 minutes.

Conseil: Cette galette nourrissante peut constituer le plat principal d'un repas familial. Accompagnez-la simplement d'une salade.

Préparation: 10 min. Cuisson: 20 min.

Classification: oeufs (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 15.08.2006

Enregistré par: démo