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.
Glisser 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