

# Omelette paysanne



## Les ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile, 100 g de lardons fumés, 2 tranches de [pain](#) rassis, 1 gousse d'[ail](#), 1 onion, 6 œufs  
1 cuillère à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de [ciboulette](#) ciselée, [sel](#), [poivre](#)

### Préparation de la recette :

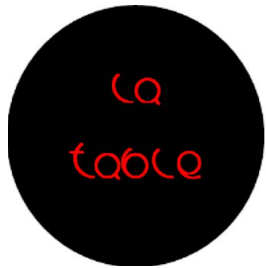
Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire dorer les lardons 3 minutes.

Casser le pain en petit morceaux. Eplucher l'ail.

Ajouter les [croustons](#) aux lardons et presser l'ail au dessus. Bien remuer. Laisser cuire encore 3 minutes en remuant régulièrement.

Battre les œufs avec la crème fraîche, la ciboulette, le sel et le poivre. Ajouter cette préparation dans la poêle. Réduire le feu et laisser mijoter en soulevant régulièrement les bords.

**Variantes** : On peut aussi ajouter des patates en morceaux



# Omelette paysanne



## Ingredienser

-1 ss olje, 100 g røkt bacon, 2 skiver brød, 1 fedd hvitløk, 6 egg, 1 creme fraiche, 1 pot hakket gressløk, 1 løk, Salt og pepper

Varm olje i en gryte, brun bacon 3 minutter.

Bryt brødet i små biter. Skrell hvitløken og løk

Tilsett krutonger og bacon trykk hvitløk på toppen. rør godt. Stek i 3 minutter under omrøring regelmessig.

Pisk egg med rømme, gressløk, salt og pepper. Legg denne blandingen i pannen. Reduser varmen og la det småkoke regelmessig løfte kantene.