

RECETTE CUISINE des GONES

OMELETTE LYONNAISE

Ingrédients :

- 8 à 12 œufs
- 3 oignons
- 30 gr de beurre
- 1 c à soupe d'huile
- 8 rondelles saucisson à cuire ou (8 rondelles cervelas pistaché) ou (8 rondelles d'andouillette).
- sel et Poivre blanc
-

Recette:

- Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre dans une poêle doucement dans l'huile.
- Battez les œufs en omelette avec sel et poivre
- Faites fondre le beurre dans une poêle, à feu doux.
- Versez les œufs battus puis les oignons et faites cuire l'omelette de manière habituelle 2 à 3 mn..
- En fin de cuisson, ajoutez au choix les rondelles de saucisson ou (cervelas) ou (andouillette)
- Arrivé au point de cuisson désiré, pliez-la en 2 tout en achevant de la faire glisser sur une assiette.
- Servez aussitôt, car l'omelette n'attend pas.
- (Le saucisson ou cervelas pistaché sera au préalable cuit 30 mn à l'eau bouillante).
- Dans une poêle Une noix de beurre 2 à 3 mn pour les rondelles d'andouillettes.

Bon Appétit