

# Beaufort en omelette savoyarde



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

[Fromage Beaufort](#) vieux : 100 g

300 g pommes de terre

5 cl huile

30 g beurre à fondre

8 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Fondez le beurre. Emincez le fromage en fines lamelles. Epluchez et taillez les pommes de terre en petits dés. Faites-les sauter à l'huile. Battez les oeufs en omelette. Ajoutez le beurre fondu, les émincés de fromage. Salez, poivrez. Poêlez l'omelette. A peu près aux 3/4 de cuisson, rangez les pommes de terre sautées au milieu. Roulez. Servez.