

Omelette bernoise à l'Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

80 g de [fromage Emmental](#) vieux râpé
300 g pommes de terre
2,5 cl huile
50 g beurre solide
8 oeufs
1 ou 2 oignons suivant grosseur
persil

Préparation

Epluchez et cuisez les pommes de terre à l'eau salée 20 minutes. Emincez les oignons. Faites-les blondir doucement au beurre. Cassez et battez les oeufs en omelette. Fondez le beurre. Ajoutez le fromage râpé et mélangez au fouet. En même temps, émincez les pommes de terre et faites-les sauter à part dans de l'huile, du saindoux ou un peu de beurre. Formez votre omelette dans les oignons. Ajoutez le fromage fondu. Roulez l'omelette dans un plat ovale. Garnissez-la avec les « röstis ». Semez de persil haché. Servez.