

Omelette au Giraumon



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

- 400 gr de Giraumons
- 8 oeufs
- persil échalotes
- ail
- beurre
- sel, poivre

Préparation :

1. Lavez, coupez et épépinez le Giraumon
2. Récupérez la chair et râpez-la
3. Battez les oeufs en omelette
4. Ajoutez l'ensemble des ingrédients et mélangez bien le tout
5. Faites cuire dans une poêle beurrée et servez chaud sur un lit de salade

Astuce: Vous pouvez remplacer les arômes par des lardons et du gruyère