

L'OMELETTE CROUSTILLANTE

Et son délicieux cœur fondant...



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 40 MIN



CUISON : 1 H 30



1 Déposez l'oignon coupé en 4 dans le bol du robot muni du hachoir Ultrablade. Mixez 20 sec, Vitesse 12. Installez le Mélangeur et réservez. Versez les pommes de terre en cubes et l'huile. Faites cuire en Vitesse 1, 110 °C, 1 h.



2 Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez les œufs, les pommes de terre et l'oignon dans un saladier.



3 Tapissez le moule à cake avec les tranches de poitrine fumée en les laissant dépasser sur les côtés. Déposez le bloc d'emmental entier au centre.



4 Remplissez le moule avec la préparation puis rabattez les tranches de poitrine fumée par-dessus. Enfourez pour 30 min. Démoulez et dégustez avec quelques feuilles de salade.

L'idée Chefclub
Un bloc d'emmental entier dans une omelette en terrine



INGRÉDIENTS

- 6 œufs • 1 oignon
- 1 kg de pommes de terre
- 12 tranches de poitrine fumée
- 200 g d'emmental • 2 c. à soupe d'huile végétale



OUTILS

- Hachoir Ultrablade
- Mélangeur

