Omelette au saumon

Recette toute simple et rapide.

Préparation + cuisson 25 mn

Pour 4 personnes

- 6 oeufs - 80 g de saumon fumé
- 300 g de pommes de terre
- 100 g de poireaux - 1 bouquet de cerfeuil
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - sel

Peler les pommes de terre, les couper en cubes et les cuire 5 mn à la cocotte minute.

Les égoutter, puis les faire rissoler 2 mn dans 1 cuillère à soupe d'huile.

Laver les poireaux, retirer la partie verte et le trognon, puis les couper en rondelles et les ajouter aux pommes de terre.

Laisser cuire l'ensemble 10 mn à feu moyen.

Saler et saupoudrer de cerfeuil haché.

Faire cuire la moitié de l'omelette dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile et transférer sur un plat rond recouvert d'une feuille d'aluminium.

Recouvrir avec les légumes et le saumon coupés en petits carrés.

Verser le reste des oeufs sur l'omelette et mettre 3 à 4 mn au four préchauffé à 220° .

Conseil : les pommes de terres peuvent être précuite la veille avec avec leur peau.

Le soir avec une petite salade verte, tout simple et pas trop cher.

LisaD

lien permanent vers la recette : [Omelette au saumon](#)