

Omelette brayaude

Type de recette: Entrée ou plat Origine: Auvergne Saison: Toutes

L'omelette brayaude est une omelette aux pommes de terre, cantal et jambon cru. Le terme "brayaud" provient d'un costume traditionnel auvergnat appelé braie ou braye



Difficulté
1/5



Temps de préparation
15 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
20 mn + 10 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

- . 400 gr de jambon cru d' Auvergne en tranches épaisses
- . 4 pommes de terre à chair ferme
- . 150 gr de cantal
- . 6 œufs bio
- . Poivre

La recette:

- 1- Laver soigneusement les pommes de terre et les faire cuire à l'eau pendant environ 20 mn puis les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide. Réserver.
- 2- Couper le jambon en dés et le fromage en fines tranches.
- 3- Faire revenir les dés de jambon dans une poêle antiadhésive et à sec (sans matière grasse); égoutter le jambon et conserver la graisse dans la poêle.
- 4- Peler et couper en rondelles les pommes de terre et les faire revenir dans la graisse puis ajouter les dés de jambon.
- 5- Battre les œufs en omelette, poivrer, ne pas saler; verser les œufs dans la poêle sur les pommes de terre et laisser cuire quelques mn à feu moyen.
- 6- Placer l'omelette sur une grande assiette ronde pouvant aller au four, déposer par dessus des lamelles de cantal et mettre quelques instants sous le gril.

Accompagner d'une salade.

Les conseils du sommelier:

Servir un blanc côte d' Auvergne par exemple

Notes :-----

