

OMELETTE AUX RILLETTES



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 10 mn



CUISSON : 15 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 25 mn

4 œufs

1 oignon

200g de rillettes du Mans

**1 cuillerée à soupe d'eau
de vie de cidre**

salade verte

sel

poivre.

1. Hacher l'oignon. Mettre à fondre les rillettes à feu doux.

2. Casser les œufs, saler, poivrer, incorporer l'eau de vie, battre, égoutter les rillettes.

3. Réserver le maigre au chaud, verser une partie du gras dans une poêle chauffée au feu vif. Mettre les oignons puis verser les œufs battus. Cuire normalement l'omelette.

4. Fourrer l'omelette avec le maigre des rillettes avant de la rouler. Dresser dans un plat.

