

# OMELETTE PLATE À L'OSSAU-IRATY

et ventrèche des Pyrénées



Recette  
#10

## Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

- 12 œufs
- 100 g d'Ossau-Iraty râpé
- 1 oignon
- 100 g de ventrèche taillée en fins lardons
- 3 pincées de piment d'Espelette

 Temps >>



PRÉPARATION  
**10 MIN.**



CUISSON  
**10 MIN.**

## La Recette

- ① Battre les œufs en omelette, les assaisonner avec du sel, le piment d'Espelette et ajouter le fromage.
- ② Dans une grande poêle antiadhésive, faire sauter la ventrèche, ajouter l'oignon finement ciselé et le faire suer quelques minutes.
- ③ Ajouter ensuite les œufs et remuer à la spatule environ 4 à 5 minutes.
- ④ À l'aide d'un couvercle, retourner votre omelette et finir la cuisson durant 2 à 3 minutes.
- ⑤ Servir aussitôt accompagné d'une salade.