Bons petits plats pour toi et moi : omelette paysanne

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

BONS PETITS PLATS POUR TOI ET MOI

Omelette paysanne

Une omelette qui constituait autrefois un solide petit déjeuner, mais qu'on sert de préférence aujourd'hui au repas du soir.

Pour en varier le goût, remplacer le lard par des dés de saucisse ou du jambon émincé – c'est très savoureux.

Ingrédients

4 œufs
4 cs de lait
200 g de lard fumé en tranches
2 à 3 pommes de terre en robe des champs
sel, poivre du moulin, paprika
1 cs de ciboulette coupée menu
1 cs de beurre de table

Battre les œufs avec le lait, les épices, la ciboulette et les pommes de terre coupées en petits dés.

Chauffer le beurre et faire revenir le lard taillé en larges lanières, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Baisser le feu, verser l'appareil aux œufs dans la poêle et laisser prendre l'omelette doucement à couvert.

Servir avec du café au lait et du pain paysan.