GRATINÉE DE POMMES DE TERRE AU MERZER ET SON OMELETTE

Samedi 04 Février 2017

Une recette d'hiver ! Et si vous avez une cheminée …

Gratinée de pommes de terre au merzer et son omelette pour 2 personnes et 9pp- 10 sp par part

-2 pommes de terre (300 g)*

-60 g de merzer

-2 œufs *

-2 blancs d'œufs

-10 g de beurre à 41 %

-sel poivre

Laver les pommes de terre non épluchées, les sécher et les emballer dans trois feuilles de papier aluminium .Les placer dans les braises de la cheminée et les laisser cuire 40 à 60 minutes selon la grosseur des pommes de terre et en les retournant régulièrement.

Les sortir, ôter l'aluminium et les couper en 2.Répartir le merzer coupé en lamelles et passer sous le gril du four le temps que le fromage fonde.

Battre les œufs et les blancs ensemble, assaisonner et les cuire en omelette dans une poêle avec le beurre fondu

Servir ensemble

Si vous n’avez pas de cheminée, cuire les pommes de terre dans le four ou à la vapeur

J’ai toujours des blancs d’œufs dans mon congélateur, bien pratique.

Pour le repas : salade de champignons à la crème (1pp- 2 sp recette du 05 01 2017)- gratinée de pommes de terre au merzer et son omelette (9pp- 10 sp) – 2 clémentines (0pp- 0 sp) .Total : 10 pp- 12 sp

Très bon début de week-end