



Omelette à la menthe et au chèvre



Ingrédients

- 400 g de pommes de terre
- 6 oeufs
- 1 Pouligny St Pierre pas trop fait
- 2 cuil à soupe de crème fraîche
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- poivre
- ½ botte de menthe

Accord du Sommelier

Un vin blanc de Quincy,
frais, fruité
avec des nuances de grillé
et parfois même miellées.

Servir entre 11 et 13°C



Retrouvez toutes les recettes
des Vins du Centre-Loire sur
www.vins-centre-loire.com

Les vignobles du Centre-Loire
contact@vins-centre-loire.com
02 48 78 51 07

Recette du Chef pour 4 pers cuisson 45 min

1. Pelez les pommes de terre et cuisez-les à l'eau salée 30 min. Egouttez-les et coupez-les en tranches.
2. Lavez et effeuillez la menthe, ciselez les feuilles.
3. Faites revenir 5 min dans une grande poêle les pommes de terre dans l'huile d'olive sur feu vif.
4. Dans un récipient, mélangez les oeufs avec la crème et le fromage écroûté et coupé en lamelles. Ajoutez la menthe ciselée et du poivre. Mélangez bien.
5. Versez sur les pommes de terre en mélangeant 2 min puis laissez cuire à feu moyen 5 à 7 min.
6. Retournez la tortilla en vous aidant d'une grande assiette. Cuisez l'autre face 5 min.
7. Faites ensuite glisser la tortilla sur une planche.
8. Coupez en losanges ; piquez de pics apéritifs et présentez sur une assiette.
9. Dégustez tiède ou froid.

Conseil:

Ajoutez quelques tomates séchées hachées,
pour un petit goût de soleil.