Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 18 (1988)

Heft: 6

Rubrik: Bons petits plats pour toi et moi : omelette paysanne

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.