 **Omelette pommes de terre**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 6 œufs
- 4 échalotes
- 100 g d'allumettes de lardons fumés (facultatif)
- 250 g de pommes de terre rissolées en cubes.
- 120 g de crème
- 1 càs de ciboulette ciselée
- sel & poivre du moulin
- huile d'olive**

**1 moule carré de 21 cm de côté
Four préchauffé à 180°C (chaleur tournante)**

Faire rissoler les échalotes finement ciselées dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les allumettes de lardons et faire revenir quelques minutes.
Ajouter les dés de pommes de terre et laisser bien dorer.
Battre les œufs avec la crème.
Incorporer la poêlée de légumes en évitant de mettre l'huile en surplus.
Ajouter la ciboulette. Saler & poivrer.
Remplir le moule.
Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que l'omelette soit cuite et bien dorée.
Démouler et couper.
Servir chaud, tiède ou froid.